

**Jenna**

**Il Selfie di nonna Peppina**

*Rimedi e Storie di Sardegna*



**Sa babbaiola edizioni**



**Associazione culturale Sa  
Babaiola**

**Edizioni Sa Babaiola**

**Collana Narrativa  
Contemporanea.**

Prima Edizione Gennaio 2017

**Editing**

Vincenzo Maria D'Ascanio.

# **Realizzazione editoriale**

Associazione culturale Sa Babbaiola

Cagliari, Via Tolmino n. 29

[sababbaiolaarrubia@gmail.com](mailto:sababbaiolaarrubia@gmail.com)

**Stampa ed allestimento**

Atena.net

## Premessa.

Il Selfie di Nonna Peppina è un racconto leggero, a volte molto comico ma ugualmente profondo, in una commistione di sardo, inglese e italiano.

Parla di una ragazza inglese di nome Joy che studia culinaria a Londra. Arriva in Sardegna, terra di sua madre, per imparare alcune ricette italiane che vuole presentare al suo esame finale del corso di cucina. La madre di Joy lasciò la Sardegna per trasferirsi in Inghilterra molti anni prima, e senza mai spiegare il vero motivo di quel trasferimento.

Joy trascorrerà dieci giorni in un piccolo paese in montagna ospite a casa della signora Maria Concetta Puddu, una vecchia amica di sua madre.

Maria vive con suo marito Bachisio e sua suocera Nonna Peppina, una vecchietta spiritosa e divertente esperta in cure tradizionali che pratica per coloro che gliene fanno richiesta spesso con conseguenze molto comiche.

La storia è divisa in dieci capitoli, in ogni capitolo si descrive una ricetta con un ingrediente che è anche utilizzato dalla Nonna Peppina per i suoi preparati. La nonna appare quasi sempre seduta su una seggiolina di ferula vicino al camino. In alcuni capitoli racconta

una storia della tradizione popolare  
sarda sempre con una venatura ironica.

Dedico questo libro al meraviglioso  
popolo sardo

e in particolare ai cittadini di  
Tortolì,

che mi hanno accolto a braccia  
aperte.

Ringrazio Daniela Natalia Melis,  
Lucia Pilia e Valerio Pisano per il  
prezioso aiuto



# 1. Burrida.

Lo stomaco di Joy era ancora sottosopra per il lungo tragitto della sera precedente. Il viaggio in aereo dall'aeroporto londinese di Stansted a Cagliari era andato bene, tranne per l'incontro troppo ravvicinato con un moccioso di tre o quattro anni, convinto che il suo sedile fosse un trampolino del parco giochi. Il tragitto in pullman, dall'aeroporto verso il piccolo paese di montagna, era tutt'altra storia: zigzagante, vomitevole ed interminabile!

Non tutte le sue valigie stavano nella piccola auto di Bachisio Puddu e sua



moglie Maria Concetta, amici d'infanzia di sua madre, venuti a prenderla alla fermata dei pullman. Ne lasciò parte in custodia a casa di un parente di Bachisio che abitava presso la fermata, tuttavia Joy non era affatto preoccupata. Desiderava, più di ogni cosa, un letto caldo, morbido e soprattutto fermo.

Un aroma di caffè s'espansse nella camera, convincendola ad abbandonare l'oasi calda e morbida del letto. Si lavò frettolosamente ed andò in cucina, da dove proveniva l'aroma dell'autentico caffè, non quello pseudo italiano che era solita bere con sua madre al 'Caffè Nero', nel paese natale a nord di Londra.

Entrando nella piccola cucina udì il gorgoglio del sugo che schizzava sui fornelli, richiamando l'attenzione di qualcuno. La signora Maria Concetta era l'unica persona con cui sua madre aveva ancora buoni rapporti, da quando lasciò il paese per andare in Inghilterra tanti anni prima. Sua madre non parlava molto della sua vita trascorsa sull'isola e quando Joy le chiedeva per quale motivo l'avesse lasciata, la madre rispondeva: "Un giorno capirai, un giorno ti mando da Maria e capirai". Beh, quel giorno era arrivato, e Joy non vedeva l'ora di scoprire questo segreto.

"Siediti cara, scommetto che il mio caffè ti ha fatto da sveglia, hai riposato

bene?”

“Si grazie signora Puddu!” Rispose Joy sedendosi al tavolo apparecchiato per la colazione. La tovaglia bianchissima era ricamata con splendide esplosioni floreali, ed incorniciata da una delicata bordura di pizzo ad uncinetto.

“Chiamami Maria,” sorrise la donna “vedo che ti piace la tovaglia, io e tua mamma eravamo molto brave a ricamare. Quante ore abbiamo trascorso chiacchierando, per passare le lunghe serate invernali! Peccato che non sia potuta venire con te.”

“Mamma parla spesso di lei Signora

Maria, ma non del tempo trascorso qui, mi dice *I was born and bred in Sardinia and buttered in England.*”

“Eh?”

“E’ un espressione scherzosa inglese, che tradotta in italiano significa: “sono nata e cresciuta in Sardegna ma mi son fatta una cultura in Inghilterra.”

“Hai detto *butter*, non vuole dire burro?”

“Sì letteralmente *buttered* significa spalmato di burro, ovvero resa più colta...”

Joy fu interrotta dal rumore della

porta di cucina, che si spalancò andando a sbattere contro il muro.

“Ah, ecco che arriva mio marito con le tue cose.”

Si affacciò Bachisio, che indossava dei pantaloni di velluto nero, un maglione grosso e scuro, ed una cuffietta nera sulla testa.

“Ecco l’ultima valigia,” ansimò l’uomo sistemandola vicino ad una piccola montagna di borse e borsette, poste accanto al caminetto.

“Fuori c’è Lucia, la figlia di Nino Cabiddu, cerca mamma.” Detto questo si tolse la cuffietta, si asciugò la fronte con

un fazzoletto non proprio bianco, rimise la cuffietta, dunque infilò il fazzoletto nella tasca dei pantaloni, ed uscì senza aggiungere altro.

“Grazie *su spò*,” gli disse Maria chiudendo la porta d’ingresso, dopo aver fatto entrare una ragazzina. “Mio marito non è proprio di buone maniere, ma è un uomo buono, vero Lucia?”

“Sì Zia Maria... hic... ho gli singhiozzi da ieri matti... hic... ina hic. Mamma mi ha detto di venire da Nonna Peppina!”

“Mamma! C’è qualcuno per te!” urlò Maria a gran voce. “Scusa Joy se ti ho fatto spaventare, ma mamma non sente

bene. Ha lasciato il suo apparecchio da qualche parte e non l'abbiamo ancora trovato.”

Joy non si era accorta della donnina anziana seduta su una seggiolina di ferula vicino al caminetto, in un angolo quasi buio della cucina. Era vestita di scuro e guardava le valigie tutte ammucchiate.

*“Ma custa deppidi abarrai po una gida,”* disse l'anziana senza distogliere lo sguardo dai bagagli di Joy, *“o s'è fua de omu?”*

“Mamma! Joy è la figlia di Rosangela, la figlia di Teresina Mureddu.”

“E boh!”

“Sono andati in Inghilterra per trovare lavoro anni fa.”

“Boh!”

“Ti ricordi? Rosangela, la mia amica del cuore, aveva i capelli lunghi e biondi, una bella ragazza.”

“Ah... *eia* sì... sì mi ricordo bene!  
*Issa s'è fuida cun su macellaiu... bregungia!*”

“Smettila mamma!” Esclamò Maria sottovoce.

“Joy rimarrà con noi per dieci



giorni, è qui per imparare qualche nostra ricetta e forse tu, se vuoi, potrai raccontarci una storia ogni tanto.” Aggiunse la donna con un finto sorriso ed uno sguardo minaccioso, “in *italiano!* Ora senti Lucia che ha bisogno delle tue cure speciali.”

“*Eiaa eiaa* come vuoi... vieni Luci cosa ti serve?”

La ragazzina si avvicinò all’anziana, le diede due baci, poi le si sedette accanto ed iniziarono a chiacchierare sottovoce. Joy era molto curiosa di capire cosa fossero le cure speciali della nonna, ma riuscì a sentire solo un ‘*hic-hic*’ della ragazzina, così decise di aiutare Maria a sistemare le tazzine e i

biscotti sardi sul tavolo. Dopo qualche minuto Joy vide la ragazzina uscire di corsa piangendo e singhiozzando.

“No no no! Non è possibile! Ma come? Io? No mamma mia! Mamma!”

“Oh povera ragazza!” Esclamò Maria. “Mamma! Cos’è successo?”

*“D’appu nau ca esti pringia.”*

“Le hai detto che è incinta! Ma come? Lucia? Non è possibile! E parla in *i-ta-li-a-no!*” Articolò Maria a cinque centimetri dalla faccia della suocera.

“Le ho curato i singhiozzi o no?”

“Mamma! Sei incredibile! Dopo passo a casa sua e spiego cos’hai fatto!”

“Le ho curato i singhiozzi no?” Ripeté l’anziana ridacchiando. “Visto la sua faccia avete? E’ diventata più rossa di un corbezzolo maturo hihihhi!”

“Vieni Joy, ti presento mia suocera, il suo nome è Giuseppina, ma tutti la chiamano nonna Peppina. Come avrai già capito è una donna a cui piace scherzare, e non dimostra affatto i suoi 90 anni.”

Joy si avvicinò all’anziana che si asciugava le lacrime con un fazzoletto. “Piacere di conoscerla Nonna Peppina, vorrei ascoltare le sue storie.”

“Va bene,” rispose la vecchietta con un cenno di sorriso sdentato, “come ti chiami?”

“Joy.”

“Boi?”

“No nonna, mi chiamo Joy.”

“Loi? Angioi? E boh!”

“Non Angioi nonna, solo Joy senza an.”

“E boh che nome è? Ora vai e mangia”, indicò a Joy i biscotti sardi ed il caffè appena versato nelle tazzine, “poi ti racconto qualcosa di tua madre.”

“Mamma! Ci racconterai come usi il finocchio selvatico nelle tue cure, va bene?”

L'anziana rispose con una smorfia.

“Mamma! Hai capito?”

“Uff! Bah!”

“Usiamo il finocchio selvatico nella ricetta di oggi e parlerai solo... ri-pe-to solo... del finocchio, hai capito?!”

*“Uffa! Eia eia appu comprendiu.”*

“Parla in italiano!”

“Ho capito, ho capito!” Sbuffò

indispettita l'anziana.

“Joy cara, oggi ho deciso di mostrarti una ricetta molto semplice. Un antipasto con sedano, finocchio selvatico e bottarga, che Bachisio ha preparato con le uova di muggine l'estate scorsa.”

“Bottarga? Che cos'è? Un tipo di caviale?”

“Possiamo dire che è il caviale sardo,” rispose Maria voltandosi verso la finestra socchiusa.

“Bachisio! Bachì...” urlò a gran voce, “vieni il caffè è pronto!” Porse una tazzina alla suocera, “ecco il tuo

caffè mamma, attenta a non rovesciarlo...  
mi dici perché stai ridendo?”

“Hic hic hic!”

“Smettila! Lucia!”

L'anziana sorseggiò il caffè rumorosamente fino all'ultima goccia. “Ci voleva proprio,” detto questo appoggiò la tazzina sul caminetto e si fece il segno della croce, “pace all'anima di mio marito!”

Bachisio entrò nuovamente in cucina, tolse gli scarponi ed inzuppò due biscotti sardi nel caffè.

“Bachì dovresti spiegare a Joy come

si prepara la bottarga,” disse Maria sgombrando il tavolo. Posò un piatto di ceramica con due forme dorate di bottarga, e tagliò delle scaglie finissime. “Guarda il colore che ha!” Alzò una fetta in controluce. “Senti l’odore del mare,” proseguì la donna avvicinando la fetta al naso di Joy, “ora assaggia questa delicata prelibatezza!”

Joy chiuse gli occhi mentre assaggiava la bottarga, aveva una consistenza soda e compatta, ed un gusto marino leggermente salato.

Maria si coprì con uno scialle di lana nera. “Ora vado a parlare con Lucia, al rientro prendo dei finocchi selvatici nel campo, torno fra qualche



minuto.”

“Ah va bene, fai in fretta che ho da fare,” rispose Bachisio poi, rivolgendosi a Joy, continuò, “il pesce che usiamo per fare la bottarga è il muggine.”

“Giusto,” disse la nonna avvicinandosi al tavolo.

“Li compriamo da un pescatore che vive in paese.”

“*Pisci ree...* un bravo ragazzo!” Aggiunse l’anziana.

“Ragazzo? Oh Màm, Paolo ha quasi sessant’anni!” Disse Bachisio ridendo.

“Lui ci fa sapere quando i pesci sono pieni di uova. Per prima cosa laviamo bene i pesci, apriamo il ventre con molta delicatezza e togliamo le uova.”

“Poi le mettiamo dentro una scatola di legno che apparteneva a mio marito, il padre di Bachisio, ed ora è sua, vero *figgiù?*”

“Oh *Mà!* Devo spiegare io o tu? Mmm bah! Dicevo... versiamo uno strato di sale sul fondo della scatola prima di mettere le uova, ricopriamo con altro sale ed infine copriamo il tutto con una tavola di legno del peso di circa 4 kg. Questa darà alle uova la sua caratteristica forma schiacciata. Mettiamo il tutto in cantina perché c'è

sempre fresco e le lasciamo così per qualche giorno, poi le appendiamo in fila sempre in cantina ad asciugare ben bene, finché non diventano di un colore ambrato come queste.” Disse l’uomo, mandando giù in un solo boccone le fette rimaste sul piatto. Si avvicinò alla porta e rimise gli scarponi.

“Beh ecco tutto, semplice ma di prima classe!”

“Grazie, Signor Bachisio, è stato molto gentile, non pensavo fosse così facile!”

“Bah bah, di niente. Ora devo andare. Ci vediamo a pranzo.” Rispose l’uomo uscendo senza chiudere la porta.

Joy notò che la nonna continuava a fissare le sue valigie e bisbigliava sottovoce in sardo, pur non comprendendo una parola intese: era ora di liberare lo spazio davanti al camino.

“Portò via le mie cose Nonna.”

“*Ge fur'ora!*”

“Come?”

“Era ora!”

“Ah sì scusi,” si affrettò a rispondere Joy, “torno subito.”

“Sì torna presto,” rispose la nonna con un sorrisino dolce, “così ti racconto

io qualcosa di tua madre!”

“Cosa devi raccontare a Joy?” chiese Maria rientrando in cucina, e posando dei finocchi selvatici sul tavolo. “*Tittia* che freddo fuori!”

“Tanto per passare un po’ di tempo”, rispose l’anziana con aria innocente.

“Sì, certo, come hai passato il tempo con Lucia! Quando sono arrivata a casa sua piangevano tutti! Ho faticato a spiegare che è stata una tua monelleria.”

“Hihihì.”

“Smettila! Un giorno saranno gli altri a farti un brutto scherzo!”

*“Eia eia certu, a mei!”*

Joy lasciò le due donne a discutere, e trascinò sulle scale una valigia dopo l'altra.

“Effettivamente avrei dovuto ascoltare mamma e portare meno roba.” Disse fra sé mentre accumulava tutto dietro la porta della sua camera. Tolsse da una valigia solo la macchina fotografica e un quaderno, per poter documentare la ricetta che avrebbe preparato con Maria. Il resto delle sue cose l'avrebbe sistemato nell'armadio e nei cassetti più tardi, ora non ne aveva proprio voglia!

Sentendo dei rumori che

provenivano dal cortile si affacciò alla finestra. Vide il signor Bachisio che spaccava legna con un'accetta. Dopo un po' lasciò cadere l'attrezzo, si asciugò la fronte col fazzoletto, poi ricominciò a lavorare. "*Che uomo dolce,*" pensò Joy mentre gli scattava una foto. Le mancava la figura di un padre, era cresciuta a Londra in un mondo tutto al femminile. Una famiglia composta da lei, la madre e la nonna Teresina, purtroppo morta qualche anno prima. La nonna non si era mai abituata alla vita frenetica della città. "*Qui la gente non sa camminare, pensa solo a correre!*" Si lamentava, quando erano sole. Rifiutava ogni consiglio ed occasione per imparare l'inglese, è stata proprio lei ad

insegnare l'italiano a Joy, che aveva appreso diligentemente. Le mancava tantissimo. Voleva tornare in Sardegna per godere gli ultimi anni della sua vita ma non fu così, povera nonna.

I suoi pensieri, intanto, furono interrotti dalla voce della signora Maria.

“Joy! Sei pronta?”

“Arrivo,” rispose scendendo gli scalini a due a due. “Eccomi!”

“Metti questo grembiule e iniziamo subito, ti conviene poggiare la macchina fotografica su quel mobile nell'angolo.

Joy posò la macchina fotografica e il



quaderno sul mobile indicato da Maria, facendo quasi cadere delle foto, raggruppate attorno ad una candela accesa.

“Occhio a non maltrattare i nostri parenti morti Joy,” disse Maria con un occholino. “Ho messo il sedano e i finocchi selvatici nel lavandino, puoi lavarli tu?”

“Certo Maria e perdonami per le foto.” Si scusò Joy mettendo le verdure dentro uno scolapasta, dopo averle lavate per bene.

“Che buon profumo! Mamma dice che la frutta e la verdura che mangiamo in Inghilterra non hanno sapore di niente.

Non vedo l'ora di assaggiare questo antipasto; la freschezza del sedano e del finocchio si sposeranno benissimo con la bottarga.”

“Ricordati di lasciare un po' di finocchio da parte, che nonna vuole mostrarti come lo usa nei suoi infusi.”

Joy lasciò dei pezzi di finocchio nel lavandino e mise il resto sul tavolo.

“La bottarga deve essere tagliata in maniera obliqua e non troppo spessa, così... vedi?” Spiegò Maria tagliando alcune fette. “Ora continua tu e stai attenta al coltello, è affilatissimo.”

“Taglio tutto quanto, oppure è troppo

per noi?”

“Tutto! La bottarga non va assaggiata, va mangiata con gusto!” rispose Maria con un gran sorriso. “Adesso che son ben asciutti tagliamo il sedano e i finocchi, ci servono pezzi della stessa lunghezza della bottarga, ecco brava, proprio così, si vede che ci sai fare in cucina.”

“Sono all’ultimo anno di corso, e devo preparare un pasto completo per l’esame finale. Ho scelto di presentare dei piatti italiani e sono felicissima di questa decisione.”

“Sono contenta anch’io cara,” disse Maria, “ci voleva un po’ di giovinezza

in questa casa. Purtroppo i nostri figli sono dovuti partire per lavorare. Questo sta diventando un paese di vecchi, vero mamma?”

“Eh?”

“Qui vivono solo vecchi,” ripeté Maria con un occholino.

“Vecchia sei tu e le tue sorelle!”

Maria aveva iniziato a posare pezzi di bottarga sopra le porzioni di sedano e finocchio ma si fermò, tolse un fazzoletto dalla tasca del grembiule e asciugò le lacrime che le scendevano copiosamente sul viso. Joy non capiva se lei stesse piangendo per i figli, partiti

all'estero per lavorare, oppure stesse ridendo per la risposta della suocera.

“Continua tu Joy,” singhiozzò Maria, “metti tutto su questo piatto poi versaci sopra un filino d'olio d'oliva della nostra produzione e, se vuoi, si può anche aggiungere qualche spruzzo di limone, io nel frattempo vado in cantina a prendere la pentola e i semi di finocchio che servono a mamma.”

Joy prese la macchina fotografica e ammirò il risultato finale dell'antipasto.

“lo chiamerò *Maria's Grey Mullet Roe Appetizer* .”

“Eh?”

“E’ il nome in inglese che darò a questo antipasto nonna, un bel misto di colori, consistenza e sapori, facile da preparare, una semplicità divina degna di Hestia.”

“*Ehh? Ita?*” Domandò la nonna mentre sistemava la legna nel camino, “e boh... tutti questi nomi strani!”

“*Hestia* è la dea greca che si prende cura della cucina nonna,” rispose Joy scattando una foto, prima di coprire l’antipasto con uno strofinaccio pulito.

“Non ne abbiamo bisogno, “brontolò la nonna sedendosi al tavolo “siamo noi le padrone della nostra cucina in questa casa, bah!”

“Ecco le tue cose mamma”, disse Maria rientrando in cucina. “Perché sei arrabbiata?”

“Bah! *Nudda!*” Rispose la nonna indicando a Joy una tanica di plastica vicino alla porta, “riempi bene questa pentola con l’acqua del bidone, ti faccio vedere come preparo l’infuso di finocchio!”

Joy prese il piccolo pentolino di terracotta scolorito e scheggiato, lo riempì quasi fino al bordo e lo mise sul tavolo di fronte all’anziana.

“Mettilo sul fornello piccolo! *Tronu malu!* Ti devo dire tutto! Quest’acqua è del nostro pozzo in campagna, è

profondo e c'è sempre acqua fresca e pura, ideale per gli infusi. Uso tutta la pianta del finocchio ed anche i semi...” proseguì l'anziana. Dopo aver fatto il segno della croce, li mise nell'acqua che iniziava a bollire, poi aggiunse alcuni pezzi della pianta.

“Ecco, ora spegni il gas, copriilo e lasciamolo riposare per un po'.”

“A che cosa serve questo infuso?” Chiese Joy posando un coperchio sul pentolino.

“Per problemi di stomaco, gonfiore, per inappetenza o come digestivo. In più aiuta la forza ed il coraggio e poi...” l'anziana controllò che Maria non fosse



vicina a loro, e proseguì con un sorrisino “ha altri benefici, ed evidentemente anche tua madre prendeva spesso quest’infuso...”

“Davvero?”

“Certo!” Bisbigliò l’anziana, “aumenta la fertilità nelle donne...”  
Tuttavia tacque all’arrivo della nuora.

“Mamma! ”

“Che c’è?”

“Ti servono le tazze?”

“*Eia*, ma non darne troppo a questa ragazza... non si sa mai!” Ridacchiò la

nonna sedendosi nuovamente sulla seggiola dinanzi al fuoco.

“Lo beviamo tutti dopo pranzo.” propose Maria, “Joy cara, oggi mangiamo una semplice pasta al sugo. Questo pomeriggio ti mostro il nostro bel paesetto. Possiamo andare a vedere la casa dove viveva tua madre.”

“Sì, grazie, sarebbe bello, porto la macchina fotografica e facciamo qualche foto. Vieni anche tu nonna?”

“Buona idea Joy. Cosa dici mamma? Sono settimane che non usciamo insieme.”

“Siamo uscite la settimana scorsa!”

“Mamma siamo andati al funerale di *Tzia Mariuccia*! Intendevo uscire per divertirci un po’.”

“Beh, io mio sono divertita, era una vecchia brontolona!”

“Oh Sant’Antonio! Pensandoci bene, forse è meglio che tu rimanga a casa!”

A Joy piaceva sempre più nonna Peppina, al primo impatto le era sembrata una vecchia borbottona e scorbutica ma non era affatto così, era divertente e giocherellona, molto simile a nonna Teresina. Avevano entrambe una luce speciale negli occhi. Si avvicinò alla vecchietta e le diede un bel bacio.





## 2. Il Malocchio

La testa di Joy era colma di emozioni dopo aver visitato il paese con Maria, sono andate alla casa natale di sua madre e ha conosciuto alcuni parenti. In casa di una vecchia zia di Bachisio hanno ritrovato l'apparecchio acustico di nonna Peppina. Tante facce nuove, biscotti, dolci sardi e tanto affetto l'hanno caricata emotivamente, e non è riuscita ad addormentarsi fino alle prime ore del mattino. Non c'era bisogno di una sveglia in quella casa, ci pensavano i galli ad annunciare con fierezza la prima luce del nuovo giorno. Joy poggiò

la testa sul cuscino ed entrò nuovamente nel mondo dei sogni... Tuttavia fu svegliata di soprassalto, sentendo Maria che bussava alla porta della camera.

“Joy cara, sei sveglia? Abbiamo preparato un bel fuoco, non aver paura del freddo...”

“Sì, sì scendo fra un pochino,” sbadigliò Joy stiracchiandosi. “Bene! Dai Joy coraggio,” disse fra sé, facendo uscire dalle coperte prima una gamba poi lentamente l'altra. “Il freezer attende, brrrrrr!” Disse a denti stretti entrando in bagno.

In cucina Maria stava già versando il caffè: “Ti riscaldo del latte fresco?”, le

chiese mettendo due grandi tazze di ceramica blu sul tavolo, così fai compagnia a nonna.”

“Sì grazie,” rispose Joy avvicinandosi alla nonna, seduta al solito posto dinanzi al caminetto. Ammucchiava rametti in un angolo del camino.

“Buongiorno nonna Peppina come sta? Cosa mi racconterà oggi?”

“Quante domande!” Sbuffò l’anziana mettendo un bicchiere vuoto accanto ad un fascio di rametti secchi, “oggi ti faccio vedere qualcosa di veramente speciale.”



“Mamma! Il latte è pronto. vieni!”

“*Eia*, aiutami ad alzarmi, *Angioi!*”

Ordinò nonna Peppina aggrappandosi alle mani di Joy. Alzandosi si udivano degli scricchiolii.

“Mi chiamo Joy nonna, Joy non Angioi. Sai che anche le ginocchia di nonna Teresina facevano così... ora però è morta.” Lo sguardo di Joy passò dal volto lugubre della nonna a quello divertito di Maria.

“Ahahahah, Joy sei divertente proprio come tua madre!” Sbottò Maria offrendole dei biscotti secchi da inzuppare nel latte.

“Tua madre era...”

“Mamma!” Esclamò Maria zittendo prontamente l’anziana, poi ridendo aggiunse: “Bevi il latte, devi prendere la medicina per la tua pressione... oggi mi sembra un po’ troppo alta.”

“Non mi serve la medicina di quel giovanotto *barrosu*, che ne sa lui come si cura la pressione alta qui! Bachisio mi porterà al fiume questo pomeriggio.” Disse la nonna morsicando un biscotto.

“Scusate ma cosa centra il fiume con la pressione alta?” Chiese Joy assaporando il latte denso e cremoso.

“Ne vuoi sapere di cose ragazzina

bella!” Le rispose gelida nonna Peppina, mentre beveva il latte fino all’ultima goccia con sorsate rumorose.

“Quel giovanotto,” disse Maria rivolgendosi alla suocera, “è il nostro dottore da vent’anni.”

“Dottore *iiiiiii pfffff!* Sono io che ho curato il fuoco di Sant’Antonio di Maria Concetta, mica lui! La mia saliva vale molto più delle sue pomate del cavolo!”

“Saliva!” Esclamò Joy, mandando di traverso i biscotti ed il latte.

“Guarda l’uccellino!” Disse l’anziana tornando sulla seggiolina di

ferula. “Le ho sputato addosso per dieci giorni, non ne è rimasta traccia del fuoco di Sant’Antonio! Altro che pomata! E, se ti ricordi bene, cara nuora, per ringraziare Maria Concetta ci ha portato due agnelli, un maialetto, sei bottiglie di olio di oliva, due barattoli di miele e una cassetta di mandarini!”

“Mamma, che memoria per la tua età!”

*“Beccia a sessi tui!”*

Joy posò le tazze e i piattini sporchi nel lavandino, prese uno straccio e pulì gli schizzi di biscotti molli, evasi dalla sua bocca e finiti sparsi qua e là sul tavolo dopo l’attacco improvviso di

tosse.

“Che ridere nonna, mi racconti cosa fai al fiume per la pressione alta?”

“*Non di tengiu gana immoi!*”

“Uhh?”

“Ora non ne ha voglia Joy, magari dopo che ha mangiato quanto ho deciso di preparare oggi. Un piatto molto semplice, uno dei piatti preferiti da mamma, si chiama *Farfalle al salmone affumicato con panna*. Lo mangiamo solo per le occasioni speciali, è ricco di colesterolo e non vogliamo che nonna si senta male.”

“Ho novant’anni, cosa pretendi?”

“Brontolona!” Sospirò Maria con un occhiolino.

“Joy cara, apri il frigo e prendi la confezione di salmone affumicato, se guardi in alto a destra troverai della panna da cucina. Ci servono anche due spicchi di aglio, dell’olio d’oliva, e poi del prezzemolo fresco. Vado in giardino a prenderne un bel mazzo.” Mise un maglione grosso e una sciarpa di lana sulla testa, “ritorno presto Joy, se non ti dispiace potresti lavare quei quattro piatti e tenere d’occhio la nonna?” Infine, rivolgendosi alla suocera aggiunse: “Mamma, non fare brutti scherzi!” Detto questo, uscì tutta

imbacuccata chiamando il marito a voce alta. “Bachì! Bachisio mi serve del prezzemolo!”

“*Eiaa* non le dirò niente.” Sbuffò nonna Peppina, sistemando i pezzi di legno nel camino.

Joy lavò velocemente i piatti sporchi, asciugò le mani e si sedette vicino a nonna Peppina che metteva dei rametti sul fuoco.

“Questo legno si chiama *murdegu*” spiegò l’anziana sottovoce, “ma non chiedermi come si chiama in italiano, perché non me lo ricordo! Lo usiamo per scacciare il malocchio e secondo me tu ne sei stata colpita!”

“Ma dai!” Rispose Joy preoccupata,  
“e da chi?”

“E chi lo sa!”

“Non mi sento mica male.”

La nonna prese delle pinze di ferro, e sistemò tre pezzi del legno uno dopo l'altro nelle fiamme.

“Riempi questo bidone con l'acqua del pozzo, poi vieni a sederti qui vicina a me.”

Joy obbedì senza discutere, era inquieta ma allo stesso tempo incuriosita. Nonna Peppina bisbigliava sottovoce in sardo, con le pinze prese i



tre pezzi di legni ormai ridotti in brace, si segnò con la croce, dunque li mise uno ad uno nel bicchiere d'acqua. Due pezzi scesero immediatamente nel fondo del bicchiere, e l'ultimo rimase a galla. L'anziana segnò il bicchiere con la croce

“Ecco vedi! Sei stata colpita! Ora bevi tre sorsi dell'acqua!”

“Che schifo, ma è sporca!”

“Zitta! *Buffa...* bevi! Vuoi guarire o no?”

“Ma nonna, mi sento bene, davvero,” ribatté Joy. Vedendo poi lo sguardo minaccioso dell'anziana si arrese e

mandò giù tre sorsi.

L'anziana, che intanto mormorava sempre in sardo, riprese il bicchiere, si segnò nuovamente con la croce e cominciò a schizzare l'acqua rimasta nel bicchiere addosso a Joy, prima sulle mani, sulla faccia, sul collo ed infine versò le ultime gocce nel fuoco (facendo sempre il segno della croce), creando una nuvola di cenere. Joy non ebbe il tempo di reagire, vide Maria rientrare con un mazzo di prezzemolo in mano.

“Joy! Sei tutta bagnata, cos'è successo?”

“*Bettau e calau!*” Annunciò nonna Peppina.

“Mamma! Non dirmi che hai fatto a Joy la medicina contro il malocchio!”

“Eia! *Bettau e calau!*” Ripeté l’anziana divertita.

“Cosa vuol dire?” Chiese Joy preoccupata.

“Vuol dire che i carboni che ha messo nell’acqua sono affondati subito sul fondo del bicchiere, eri colpita da un malocchio.”

“Ora sto bene?”

“Eia,” rispose la nonna porgendo un fazzoletto a Joy. “Però sei sempre strana!”

“Vieni Joy, ora che sei guarita,” disse Maria ridendo a crepapelle, “possiamo iniziare qui in cucina! Bachisio ha già lavato per bene il prezzemolo.”

La donna mise un tagliere sul tavolo, “l’asciugo un po’ e tu puoi tagliarlo, mi raccomando, fine fine! Io nel frattempo pulisco i due spicchi d’aglio.”

“Un attimo,” disse Joy prendendo la macchina fotografica, “oggi, se posso, vorrei scattare alcune foto agli ingredienti.”

“Ottima idea... aspetta un attimo, metto il salmone sopra qualcosa di più elegante,” propose Maria aprendo uno

sportello del mobile, “questi piatti sono stati regalati a nonna Peppina per il suo matrimonio con zio Pietrino, mio suocero, pace all’anima sua! Li usiamo una volta all’anno, il giorno di Pasqua quando c’è tutta la famiglia riunita... ecco così è più bello no?”

“Wow grazie Maria!” Disse Joy mentre scattava le foto degli ingredienti sui piatti di ceramica, dunque posò la macchina fotografica, si legò un grembiule attorno alla vita ed iniziò a sminuzzare il prezzemolo.

“L’aglio lo possiamo schiacciare e togliere a fine cottura, oppure possiamo tritarlo e lasciarlo nella pasta, dipende dai gusti, cosa preferisci cara?”

“A me piace il sapore dell’aglio, tritiamo!”

Maria mise una padella larga sui fornelli.

“Allora l’aglio e il prezzemolo sono pronti, ora rimane il salmone. Bisogna tagliarlo a listarelle non troppo grosse, così come lo sto tagliando io, vedi? Continua tu Joy, io inizio il soffritto, rosoliamo l’aglio e il prezzemolo con un po’ d’olio d’oliva.”

Un odore squisito di soffritto pian piano inondava la cucina, e lo stomaco di Joy brontolava in anticipo, anche s’erano appena le undici.

“Mmm che buon odore, inizio ad avere fame!”

Maria tolse del pane sardo da un pensile, prese due pezzi e li bagnò leggermente su entrambi i lati con dell'acqua fredda.

“Mamma!”

“Cosa?”

“Vuoi un pezzo di *pistoccu*?”

“Eia.”

“Con prosciutto?”

“*Eia!*”

“Bene! Vieni qui a mangiare o te lo porto là?”

“Vengo, così vi controllo!” Rispose l’anziana con un occholino.

“Ti è tornato il buon umore, mamma?”

“*Eia* hihihhi, ora che è guarita pensavo di portare Loi con noi al fiume, dopo pranzo.”

“Mamma! Si chiama Joy non Loi”

“Pazienza!”

“Sìiiiiì,” disse Joy, sarebbe stato bello uscire con la nonna, anche se



Maria non sembrava molto d'accordo. Voleva farle delle domande su sua madre, e sul tempo trascorso nel paese. Maria non commentava e cambiava subito discorso quando la nonna iniziava a parlare.

“Nonna, dicevi che il fiume aveva a che fare con la tua pressione alta, come la mettiamo?”

“Vedrai, hihihhi, vedrai!”

“Mamma! Sei avvertita! Bachisio sarà con voi e mi racconterà tutto, lo sai vero?”

“*Eia eia*, non ci sarà niente da raccontare! Ora fammi mangiare in

pace!” Sbuffò la nonna addentando il pane. “Mangia Loi,” avvicinò l’altro pezzo di *pistoccu* imbottito a Joy, “assaggia il nostro prosciutto, è buono e non ne trovi così da nessun’altra parte. Allevo ancora io i maiali, mangiano solo cose buone; ghiande dal bosco, ficchi d’india, zucche, la crusca e *sa ludura*...”

“Mamma si dice gli avanzi di cucina, non *sa ludura!*”

“Io dico *sa ludura!*”

“Ah vabbe’! Non discutiamo mamma,” disse Maria aggiungendo il salmone tagliato a listarelle nella padella, insieme al prezzemolo e

all'aglio dorato.

“Non occorre molta cottura Joy, lo facciamo soffriggere per qualche minuto.”

Joy chiuse gli occhi, assaporando lentamente.

*“Dry cured... not too salty... some pepper mmm...”*

“Loi!”

“Sì nonna.”

“Mi piaci, niente di quello che dici ha un senso.”

“Grazie nonna anche tu mi piaci!”  
Rispose Joy mandando giù l’ultimo boccone.

“Il prosciutto è delizioso.”

“Certo che è buono, i nostri maiali sono i migliori.”

“Ne sono più che certa.”

“Vieni Joy,” disse Maria aprendo la confezione di panna. “Il salmone ha soffritto abbastanza, ora aggiungiamo la panna.” Detto questo versò il contenuto nella padella.

“Vedi come diventa rosa, due girate ed è pronto!”

“Non pensavo che fosse così facile da preparare, in Inghilterra quando si parla della gastronomia italiana pensiamo ad una cucina molto elaborata, ma mi rendo conto che non è così.”

Maria spense il fornellino.

“Ora lo copriamo e fra una mezz’oretta prepariamo l’acqua per cuocere la pasta, di solito usiamo le farfalle, ma anche le mezze penne vanno bene. Quando la pasta è al dente la facciamo saltare col salmone per finire la cottura, una spruzzatina di prezzemolo tritato ed è pronto. Bachisio arriva verso mezzogiorno, e se dovete andare al fiume dopo pranzo devo cercarti degli stivali di gomma, che numero porti

Joy?”

“Sei.”

“Sei?”

“Te l’avevo detto! Niente di quello che dice ha senso.” Ridacchiò l’anziana.

“Mamma smettila! Giù ci sono tre o quattro paia di stivali, li porto tutti, non so a cosa corrisponda il numero sei!” Disse Maria scendendo in cantina.

Joy riordinò la cucina e lavò le stoviglie sporche. Si sentiva a suo agio, una casa senza fronzoli, senza eccessi, vivevano in maniera semplice. Niente forno a microonde o lavastoviglie, per

dirla tutta non aveva ancora visto una lavatrice, aveva notato più di una volta Maria che lavava il bucato in una vasca con l'acqua fredda ed il sapone sardo. Le venivano in mente le parole di nonna Teresina, quando diceva che le mancava la vita tranquilla del suo paese natale. Doveva essere stata molto dura per lei, lasciare questo posto meraviglioso per seguire la figlia in Inghilterra. Per quale motivo sono partiti? Che cosa li aveva spinti a fare una scelta così drastica?

“Eccoli,” disse Maria mettendo tre paia di stivali per terra, dinanzi alla porta d'ingresso, “questi gialli sono un 35, i verdi sono un 38 e quelli marroni sono un 40, sono curiosa di sapere quali

corrispondono al numero sei.”

Joy si sedette pronta per la prova del numero. Odiava usare quel tipo di stivale, non si sa mai cosa si può nascondere nelle parti più profonde e buie. Da bambina aveva schiacciato un nido di ragno con il piede nudo, che schifo! Prima di togliersi le scarpe da tennis sbatté gli stivali per terra e li girò sottosopra, per assicurarsi che non ci fosse niente in agguato. Prese uno stivale giallo, lo infilò cautamente nel piede ma si bloccò a metà gamba perché non scendeva oltre.

“Ah, questi gialli son troppo piccoli, ora non riesco a toglierlo!”



“Prova i verdi,” disse Maria liberando Joy dallo stivale con uno strappo secco.

“Vanno meglio, ma sono un po’ troppo stretti.”

“Non rimane che il numero 40 allora, eccoli.”

Joy infilò uno stivale marrone. “Sono grandi ma metto due paia di calze, grazie Maria, sei molto gentile.”

“Non c’è di che cara, ora sappiamo che sicuramente calzi il numero 39.” Disse Maria scendendo nuovamente in cantina. “Accendi l’acqua per la pasta mentre rimetto gli altri stivali a posto,

Bachisio sarà qui fra poco.”

Joy riempì una pentola con l’acqua del rubinetto, aggiunse un pugno di sale grosso ed accese il gas. Decise di preparare il tavolo per il pranzo e cercò con lo sguardo una tovaglia pulita, non vide niente e non volendo frugare nei cassetti chiese alla nonna. “Dove posso trovare una tovaglia?”

“Boh! Cercala nel secondo cassetto del mobile!”

“Ah, eccole, quale prendo? C’è ne una a fiori, una a quadretti ed una bianca coi ricami.”

“Prendi quella bianca e metti i piatti

che sono nello sportello a destra.”

Joy stava ancora apparecchiando il tavolo quando Maria tornò in cucina.

“Hai messo il servizio da tavolo buono!”

“Me lo ha detto nonna di...”

“Sciocchezze!” Rispose l’anziana con un occholino, “niente di quello che dici ha un senso...”

“Ma sì dai,” disse Maria “oggi è un giorno speciale! Apparecchieremo come se fosse festa!”



### 3. Sanguisughe

Joy si addormentò non appena la testa toccò il cuscino, i suoi sogni profumavano di muschio e terra bagnata. Era circondata da una bolla d'acqua ondeggiante, che la cullava dolcemente. Risuonavano urla e risate della nonna... tante risate.

Che serata trascorsa al fiume con nonna Peppina e Bachisio! Subito dopo pranzo avevano indossato gli stivali di gomma, per poi salire tutti e tre nella motocarrozzetta di Bachisio. Dopo un tragitto tortuoso di una decina di minuti, erano arrivati al fiume. La nonna aveva

portato un barattolino di vetro, ma non le volle spiegare a cosa sarebbe servito. Bachisio era entrato nelle acque del fiume e alzava le pietre più vicine alla riva, controllando sotto ognuna prima di rimetterle a posto.

La nonna si era seduta su una roccia piatta non lontana da dove Bachisio aveva parcheggiato il mezzo e, dopo aver tolto gli stivali e le calze grosse di lana nera, dondolava a mollo nel fiume le sue gambe bianchissime, e rideva a crepapelle. Le faceva segno di sedersi accanto a lei: Joy aveva capito, sin dal loro primo incontro, che alla nonna non si poteva rispondere negativamente. L'acqua non era fredda, era ghiacciata!

Il tepore del sole pomeridiano aveva scacciato il freddo gelido, che aveva pervaso il suo corpo. Seduta là con la nonna, entrambe con le gambe a penzoloni nell'acqua, aveva sentito un piacevole senso di benessere generale.

Poi era successo il finimondo... Joy, vedendo due cose viscide e nere attaccate al suo piede destro, tolse le gambe dall'acqua, poi rendendosi conto che erano sanguisughe iniziò a strillare disperatamente! Con una velocità incredibile nonna Peppina aveva tolto gli esseri abusivi dal piede di Joy, per poi appoggiarne uno sulla propria gamba destra e l'altro sulla gamba sinistra.

Dopo aver sentito le urla Bachisio si era avvicinato, dando a Joy un fazzoletto per asciugare le strisciate di sangue che le scendevano nel piede. La nonna rideva di gusto, le sanguisughe succhiavano e diventavano sempre più disgustosamente grosse. Joy si era asciugata con un piccolo asciugamano che Bachisio aveva tolto dalla motocarrozzetta, e dopo qualche minuto nonna Peppina tolse le sanguisughe dalle sue gambe, e le mise dentro il barattolo di vetro. Quando tornarono a casa Maria era mortificata per quanto era accaduto e, dopo aver sgridato il marito e la suocera, aveva spiegato a Joy che molti anziani curavano la pressione alta proprio così, in maniera naturale.



Quando scese, Joy trovò la cucina deserta: vide dei biscotti sul tavolo e del latte in un pentolino, pronto per essere riscaldato. Era strano vedere la seggiola della nonna vuota accanto al caminetto, e Joy si chiedeva dove fossero finite le donne. Dopo neanche cinque minuti, trascorsi inzuppando un biscotto dopo l'altro nel latte, Joy sentì dei rumori provenienti dall'esterno, ed affacciandosi alla porta vide Bachisio che sistemava dei bidoni d'acqua accanto alla porta.

“Buongiorno Joy,” le disse timidamente, “Maria è andata al paese per gli ingredienti della vostra ricetta di oggi, mamma, invece, doveva sistemare

le sanguisughe che abbiamo preso ieri... io dovevo prendere l'acqua dal pozzo e ti abbiamo lasciato sola.” Disse l'uomo tutto di un fiato.

“Nessun problema, mi sono alzata da poco e sto facendo ancora colazione.”

“Metto altra legna nel fuoco se hai freddo,” si offrì l'uomo entrando in casa con gli scarponi sporchi di terra. Sistemò il fuoco quasi spento e aggiunse due grossi tronchi, poi uscì lasciando una scia di fanghiglia umida sul pavimento.

Nel frattempo entrarono Maria e nonna Peppina. “Bachì!” Urlò Maria al marito ormai al sicuro nel giardino,

“quante volte ti devo dire di togliere gli scarponi? Sant’Antonio bello!”

“Faccio io Maria,” si offrì Joy.

“No cara, tu puoi mettere una pentola d’acqua a bollire con un pugno di sale. Oggi pulisce nonna... vero?” Disse alla suocera con un tono adirato. “Sono ancora molto arrabbiata per quello che ti hanno fatto al fiume!”

“*Eia eia* faccio io!” Rispose l’anziana a bassa voce, dunque prese una spazzola e una paletta di ferro dal caminetto.

“Dai Maria, a me dispiace vedere nonna in castigo... è stata un’esperienza,

beh, diciamo divertente.”

“Ti hanno usato come esca! Te ne rendi conto?”

“hihihihi, ha il sangue caldo, si sono attaccate subito, hihihihi.”

“Mamma! Sei avvertita! E se hai finito di raccogliere il fango che ha lasciato tuo figlio puoi iniziare a pulire il pesce, Joy ti scatterà delle foto.” L’anziana non rispose, s’infilò un grembiule e diede alla nuora uno sguardo più che eloquente.

Joy scattò alcune foto agli ingredienti che Maria posava sul tavolo. C’era un pesce gattuccio, delle noci,

dell'aceto bianco, olio d'oliva, due spicchi d'aglio, peperoncino e l'immancabile prezzemolo.

“Oggi si prepara *Sa Burrida*, un antipasto freddo di pesce un po' complicato, ma ricco di sapori forti.” Spiegò Maria mettendo il pesce sul lavandino. “Si può usare un bel gattuccio come questo, una razza o anche un palombo. Il fegatino del pesce lo conserviamo, perché ci serve per fare un ricco soffritto. Bachisio ha tritato le noci stamattina presto.”

La nonna lavò il gattuccio velocemente ed in silenzio assoluto, tolse la pelle, mise i fegatini su un piatto, tagliò il pesce in otto pezzi e li

mise nella pentola che iniziava a bollire.  
“Ecco fatto! Ora posso sedermi?”

“Sì, grazie mamma,” disse Maria facendo l’occholino a Joy, “lasciamo bollire il gattuccio per circa dieci minuti, poi lo scoliamo e lo lasciamo raffreddare,” proseguì la donna mettendo una padella piatta sul tavolo. “Nel frattempo facciamo un soffritto con l’aglio, il prezzemolo ed un bel po’ d’olio d’oliva nel fondo della padella. Tu puoi tritare i fegatini Joy, e poi li aggiungiamo al soffritto.”

L’odore che emanava era squisito! Joy guardava Maria con ammirazione, mentre si spostava da una parte all’altra

della cucina aggiungendo nella padella gli ultimi ingredienti, che lentamente sparivano dal tavolo, infine versò con cura un bicchiere d'aceto riempiendo la padella sino al bordo.

“Deve bollire lentamente per una decina di minuti, e prima di spegnerlo mettiamo un altro po' di prezzemolo tritato. A mio parere il pesce è cotto!”

Disse Maria togliendo i pezzi di gattuccio con una schiumarola, quindi li posò sopra un piatto vicino al lavandino. “A pranzo pensavo di farti assaggiare un bel minestrone... che ne dici?”

“Va bene Maria, mi piacciono le verdure.”

“Ho chiesto a Lucia di portarmi una forma di pecorino e dei ceci che coltiva il padre nei loro campi. Cosa le possiamo dare in cambio mamma?”

“Prendo un barattolino di miele amaro e sei uova,” rispose la nonna alzandosi, dunque aprì uno sportello della credenza e prese il miele, poi dal frigo le uova fresche raccolte quella mattina.

“Il paese è formato da gente povera, siamo soliti scambiare i nostri prodotti,” spiegò Maria, “a Bachisio non piace lavorare nei campi, perciò non abbiamo verdure fresche. Abbiamo galline, maiali e i nostri terreni sono colmi di alberi da frutto: arance, limoni, pesche,



mandorle, albicocche, cachi, feijoa ed anche olive. Abbiamo la legna ed un alveare molto grande, anche se le api stanno producendo meno, riusciamo ad avere una buona raccolta di miele ogni anno.”

Joy pensava a quanto le sarebbe piaciuto vivere in quel paese, tutto è tranquillo, e non c'è sempre la preoccupazione di avere abbastanza soldi per comprare questo o pagare quello. Produrre il cibo con le proprie mani e avere buoni rapporti coi vicini di casa è pressoché impossibile a Londra, specialmente se si vive in un grande condominio!

“Vieni qui Loi,” le disse nonna Peppina, “condiamo il gattuccio!”

“Hai provato se va bene di sale mamma?”

*“Eia anda beni!”*

Maria mise la padella sul tavolo, prese un pezzo di pane, mise sopra un po' del soffritto e lo diede a Joy. “Dobbiamo lasciar riposare questo piatto per almeno dodici ore, perciò te lo faccio assaggiare adesso.

Joy chiuse gli occhi e gustò lentamente il pane condito “Mmm, ottimo, una varietà di sapori mediterranei forti, ricchi, leggermente

piccante. Il fegatino tritato insieme alle noci rendono questa salsa un ottimo abbinamento. *Wonderful absolutely wonderful!*”

“Eh? *Eita?* Loi! Passami la tua macchina fotografica che ti faccio io una foto... sembri ubriaca!”

“Hai ragione nonna, ha un sapore pa-ra-di-si-a-co,” disse Joy aiutando le donne a coprire bene il pesce col soffritto.

“Ora la copriamo e la mettiamo al fresco” disse Maria aprendo il frigo, “domani a pranzo si mangia *Sa Burrida!* Dura anche più di una settimana se conservata al fresco, e col tempo

diventa sempre più buona.”

Joy udì bussare e si avvicinò ad aprire la porta.

“Signora Maria? Permesso, posso entrare?”

“Buongiorno Lucia, come stai?”

“Ora bene grazie,” rispose la ragazza imbarazzata. “Vi ho portato i ceci ed il formaggio... Mamma ha detto se nonna Peppina può andare a casa per quella commissione dopo pranzo.”

“Ti sono più ritornati i singhiozzi?”  
Le chiese la nonna con aria innocente.

“Mamma! *D’olisi accabbai!*”

“Parla in italiano!” Urlò l’anziana molto divertita.

“Smettila!”

“Hihihhi, vieni con me Lucia,” sussurrò la nonna convincendo la ragazza a seguirla e a sedersi insieme accanto al fuoco. “Ti faccio la medicina per lo spavento?”

Lucia non sembrava molto d’accordo.

“No nonna, non fa niente, ora sto bene. Devo fare una ricerca per la scuola, ti posso fare delle domande?”

Joy era molto interessata a tutto quello che raccontava la nonna, le era affezionata e la faceva ridere tantissimo.

“Ti aiuto a riordinare la cucina Maria, poi vorrei ascoltare la nonna.”

“Tranquilla finisco io qui,” si offrì Maria, “poi devo lavare solo i ceci, le altre verdure per il minestrone sono già pronte per essere cotte, metto tutto nella pentola a pressione.” Infine, si rivolse alla suocera. “Ti sto ascoltando mamma!”

*“Eia eia!”*

Joy tolse il grembiule e si avvicinò al caminetto. “Posso ascoltare anch’io

nonna?”

*“Certu, benni innoi, carriga su fogu e istuda sa lusci.”*

“Cosa?” rispose Joy sedendosi.

“Lo dice sempre quando ci racconta le storie,” spiegò Lucia ridendo timidamente, “ti ha detto di accomodarti, aggiungere della legna al fuoco e spegnere la luce.”

“Ma è mattino, le luci non sono accese!”

“Hihihhi, Loi sei sveglia oggi!”  
Esclamò nonna Peppina aggiungendo un tronco sul fuoco. “Lucia, cosa ti posso

raccontare?”

“Stiamo facendo una ricerca sugli anziani,” disse la ragazza togliendo dalla borsa un quaderno e una penna, “e di come sono accolti nella comunità oggi e nel passato.”

“Oggi le persone ci chiedono consigli e fanno tesoro delle nostre esperienze,” sbeffeggiò nonna Peppina ad alta voce.

“Ti sento, ti sento bene cara suocera!” Rise Maria.

“Ci chiedono di condividere le nostre ricette più buone, quando è meglio uccidere i maiali per fare



prosciutti, lavorare sulle olive ed i pomodori secchi, e curare le malattie con erbe e piante: ma un tempo non era così. Gli anziani erano considerati un peso, quando non erano più in grado di lavorare e sostenere la famiglia.”

“Un peso per la società?” Le chiese Lucia mentre scriveva appunti sul quaderno.

“*Eia*. I figli maggiori dovevano portare il genitore in montagna. per poi ritornare in paese soli...”

“Oh no, ma stai scherzando nonna?” Domandò Joy inorridita. “Cosa facevano?”

“Alcuni finivano giù nei burroni,” sospirò l’anziana sistemando il fuoco, “profonde voragini che silenziosamente inghiottirono tanti sventurati.”

“E gli altri?”

“Sparivano e nessuno faceva domande, era così e basta! Poi un giorno, in un piccolo paese di montagna, il figlio maggiore notò che il padre era spesso stanco, e diventava sempre più lento e impreciso nel lavoro. Voleva tanto bene al padre e non volle accompagnarlo nel viaggio di non ritorno, perciò decise di nascondere in montagna. Ogni due o tre giorni gli portava da mangiare, ed il vecchio gli dava consigli su come lavorare il ferro,

finché il figlio non diventò a sua volta un bravo fabbro. Riportò il padre al paese e disse ai compaesani che i giovani non potevano costruire senza attrezzi, occorreva valorizzare gli anziani e le loro esperienze vissute per lo sviluppo della comunità. Da quel giorno gli anziani non vennero più portati in montagna se non per raccogliere funghi.” Disse ridendo la nonna.

“Meno male,” commentò Lucia, “mamma non ha mai tempo e mia nonna mi ha insegnato tante cose. Grazie nonna Peppina,” disse Lucia rimettendo il quaderno in borsa. Alzandosi diede due baci all’anziana. “Ora vado perché devo fare i compiti per domani, ti ricordi di

passare a casa per quella commissione?  
Vieni anche tu Joy, se vuoi...”

“Grazie Lucia verrò volentieri.”

“Quale commissione mamma?”  
Chiese Maria.

“*Umm nudda nudda!*”

“Come niente?” Insistette Maria.

“Mamma ha la pressione alta e vuole provare le sanguisughe,” bisbigliò Lucia, “babbo dice che deve andare dal medico ma non ne vuole sapere!”

“Mamma!”

“Mia nuora si dimentica spesso dei miei attrezzi e della mia esperienza!”  
Sbuffò l’anziana ad alta voce.

Joy prese le mani dell’anziana e le disse a bassa voce: “Altro che attrezzi nonna! Per me tu sei un tesoro nazionale!”

## 4. La zuppa

I sogni di Joy furono interrotti da un canto interminabile, anche dopo aver messo la testa sotto il cuscino i versi erano insistenti. Aprì prima un occhio poi lentamente l'altro, e vide proprio sul davanzale della finestra un piccolo pettirosso col petto gonfio.

“Com'è possibile che un esserino così piccolo e dolce come te, possa produrre un rumore così forte e fastidioso a quest'ora del mattino?” Sbuffò Joy da sotto le coperte. “Ti ha mandato il gallo a svegliarmi?”

Come risposta il pettirosso emise una serie di *tic tic tic trrr tic*, poi volò via spavaldamente soddisfatto.

“Uffa, va bene mio caro pettirosso, mi alzo!” Avvicinandosi alla finestra Joy vide il piccolo volatile posato su un cumulo di legno che arruffava le piume. In cucina Maria preparava la colazione, e nonna Peppina puliva del pesce nel lavandino.

“Buongiorno cara, hai riposato bene?” Le domandò Maria versando del latte caldo in una tazza.

“Buongiorno Maria, ho dormito benissimo,” rispose Joy, “e buongiorno anche a te nonna.” Aggiunse baciando

l'anziana sulle guance.

“*Bon giorno* Loi. Oggi ti facciamo vedere come cuciniamo la zuppa di pesce, guarda questo bellissimo scorfano!” Disse la nonna aprendo il ventre del pesce con un paio di grosse forbici. “Bisogna stare molto attenti alle spine, sono velenose e se ti pungono fanno molto male”.

Joy stava per indossare il grembiule per aiutare la nonna, ma Maria la fermò e la fece sedere.

“Oggi è compito di nonna pulire i pesci! Aggiungo un po' di caffè al latte o lo preferisci senza, cara?”



“Senza, grazie.” Rispose Joy guardando la nonna, che faceva delle smorfie alle spalle di Maria.

“Deve ancora scontare la pena per averti usata come esca al fiume!” Disse Maria a voce alta, “e smettila di farmi le smorfie mamma cara, ti vedo bene nel riflesso dei vetri della credenza!” Poi, rivolgendosi a Joy, proseguì, “Come ti diceva mamma, oggi prepariamo una bella zuppa di pesce per pranzo. La *burrida* è veramente buona, Bachisio l’ha assaggiata prima di andare con mamma in peschiera a comprare i pesci, stamattina presto.”

“Non vedo l’ora di mangiarla.” Affermò Joy mandando giù l’ultimo

sorso di latte. Posò la tazza sul tavolo e si avvicinò al lavandino per vedere meglio i pesci, quasi tutti già puliti e pronti per la cottura. C'erano uno scorfano rosso, un'orata, un dentice, tre calamari, tre seppie e cinque piccoli polpi. Prese la macchina fotografica e scattò delle foto prima ai pesci, e poi una alle mani della nonna mentre puliva un polpo.

“Quali sono gli altri ingredienti per la zuppa Maria?”

“Oltre al pesce da zuppa ci vogliono due o tre pomodori secchi, due spicchi d'aglio, del peperoncino, olio d'oliva, sale, un bicchiere di vino bianco, mezzo

litro d'acqua e per dargli un gusto mediterraneo io aggiungo un rametto di finocchio, due rametti di timo e tre rametti di mirto.” Elencò Maria, “ed ora che ci penso Bachisio doveva portarci le erbe, ma non le vedo.”

Aprì la finestra che dava sul giardino e chiamò il marito alzando al massimo il volume della sua potente voce. “Banchi! Banchi! Bachisio! Uff, questi uomini! Non li trovi mai quando servono! Ora devo andare a cercarlo, e chissà dov'è!”

Maria non ebbe il tempo d'infilare il giubbotto, quando giunse il marito col necessario.

“Le scarpe!”

“Ecco cara moglie questi sono per te,” scherzò Bachisio offrendole il mazzetto di erbe, come se fosse un bouquet di fiori. “Le ho già lavate per bene.”

“Hai visto cara Loi?” Osservò l’anziana asciugandosi le mani e sedendosi al tavolo accanto a Joy, che intanto scattava delle foto a tutti gli ingredienti per la zuppa.” Dopo tanti anni di matrimonio, mio figlio è ancora romantico! Ai miei tempi, quando c’era un po’ di romanticismo in casa si finiva sempre con lacrime e sputi, e l’unica volta che ho visto mio marito con i fiori era il giorno del suo funerale!”

Joy rise così tanto che dovette abbandonare l'idea di scattare altre foto. “In casa nostra eravamo solo donne, perciò niente romanticismo e meno male hahahaha!”

“E il figlio del macellaio che fine ha fatto?”

“Mamma! Racconta a Joy come si usa il timo nelle cure tradizionali.” Si affrettò a dire Maria.

“Chi è il figlio del macellaio?”

“Joy non sa quello che dice...”

“Certo che lo so...”

Maria fulminò la suocera con uno sguardo minaccioso, prese il ‘bouquet’ e diede al marito un bacio sulla fronte. “Il caffè è pronto, ne vuoi?”

Bachisio annuì, si lavò le mani e si sedette accanto alla madre, che versava il caffè in quattro tazzine. Nonna Peppina prese del timo dal mazzetto e, rivolgendosi a Joy, disse: “Quando era piccolo Bachisio soffriva di incubi...”

“Oh Ma!” Protestò Bachisio imbarazzato.

“Che c’è? Non c’è niente di male, eri piccolo hihihhi,” ghignò l’anziana, “svegliavi tutti urlando, ed era difficile farti riaddormentare!”

Joy prese il timo e lo annusò, “a casa, in Inghilterra, mamma lo usa nei piatti di carne e stufati...”

“Fammi finire Loi! Parleremo di tua madre in un altro momento,” bisbigliò l’anziana con un bizzarro sorriso.

“Ti sento mamma! Parla del timo!”

*”Prima o appustis deppidi isciri de sa mamma!”*

“Mamma basta! Sant’Antonio bellu!”

“Va bene! Parlo del timo! Ascoltandomi stai Loi?”

“Certo nonna, sono tutta orecchie.”

“Una notte mia madre, pace all’anima sua, non stava bene e l’abbiamo fatta dormire a casa con noi. Proprio quella notte Bachisio ci ha svegliati tutti, aveva avuto un incubo e strillava a squarciagola.”

Bachisio scuoteva la testa ed alzò gli occhi al soffitto.

“Mia madre,” continuò nonna Peppina, “prese del timo che avevamo in giardino e ne mise un rametto sotto il cuscino nel lettino di Bachisio, che da quella notte non ha più avuto gli incubi.”

“Anche noi da ragazze lo usavamo,”



aggiunse Maria ridendo, “sistemavamo un rametto sotto il cuscino per sognare il volto dei nostri futuri sposi, ma non sognavo mai il viso di Bachisio.”

“Mmmm Bah! *Po caridade!* Pietà!” Disse Bachisio infilandosi gli scarponi e uscendo di fretta, “torno in giardino e non rientro prima di pranzo.”

Maria tolse un pentolone largo e basso da un mobile, mettendolo dunque sul tavolo: “Dobbiamo sbrigarci se vogliamo mangiare a mezzogiorno. Joy per prima cosa bisogna sminuzzare i pomodori secchi e sbucciare gli spicchi d’aglio per il soffritto.”

Joy prese un tagliere ed un coltello

affilato, ed iniziò a tagliuzzare i pomodori secchi. Maria bagnò il fondo della pentola con dell'olio d'oliva.

“Che bel colore ha qui l'olio, in Inghilterra ha un colore giallastro!”

“Di olive ce ne saranno poche,” commentò Maria sbucciando l'aglio, “le nostre olive sono raccolte durante l'inverno, è un lavoro duro ma ne vale la pena. Portiamo le olive al frantoio del paese, ed il risultato lo puoi vedere.” Prese un pezzo di pane e versò sopra un filino d'olio. “Guarda che bel colore verde, assaggia... solo olive e nient'altro.”

Joy assaporò il pane con l'olio

lentamente: “Mmm, che buono! Questo sì che è olio d’oliva. I pomodori sono pronti, li metto nella pentola?”

“Sì grazie,” rispose Maria accendendo il gas. “Facciamo rosolare l’aglio, ed i pomodori per un po’... ecco, così...” disse Maria girando il soffritto lentamente con un mestolo di legno, “bisogna stare attenti che non si bruci l’aglio, mi raccomando.”

“Non metti il peperoncino nel soffritto?”

“Non nel soffritto,” replicò Maria togliendo la pentola dal fuoco, “lo mettiamo dopo. Ora aggiungiamo i polpi, i calamari e le seppie che mamma

ha tagliato a pezzi piccoli, Joy mettili tu pian piano... ecco, così brava. Ora versa il vino bianco, ed io continuo a girare.” Proseguì Maria rimettendo la pentola sul fornello. “lo facciamo rosolare per altri cinque minuti, più o meno...”

“Che odore di prima classe!” Disse Joy annusando i vapori che fuoriuscivano dalla pentola. “Sono sicura di superare l’esame solo con questi profumi speciali, fanno venire l’acquolina in bocca!”

“*Eiiiaaaa*, ma legati quei capelli, altrimenti troveremo un tuo capello... *puzzinosa!*” Sbuffò nonna Peppina, che sciacquava le tazzine del caffè nel lavandino.

“Hai ragione nonna...”

“Ho sempre ragione!”

Joy andò in camera e prese un elastico per capelli, stava per tornare in cucina quando sentì delle voci che provenivano dal giardino. Affacciandosi alla finestra vide due uomini sulla sessantina che discutevano con Bachisio. Uno era vestito con pantaloni e giacca di velluto nero, mentre l'altro aveva un elegante completo grigio... Bachisio sembrava agitato. Joy decise di aprire la finestra, ma prima che potesse affacciarsi i due uomini erano già all'interno di una macchina rossa. Allora vide Bachisio prendere un

fazzoletto dalla tasca dei pantaloni per asciugarsi la fronte. Joy chiuse la finestra senza dire niente, e scese in cucina.

“Joy, potresti aggiungere dell’acqua? La puoi prendere dal bidone.”

“Quanta ne serve?” Domandò Joy togliendo il tappo.

“Un litro, c’è un boccale verde nello scolapiatti, riempio tutto e versalo nella pentola.”

Joy fece come richiesto.

“Poco fa, in giardino, Bachisio

discuteva con due signori, li ho visti dalla mia camera.”

“Ah sì? Non è entrato nessuno a salutare.”

“Bachisio sembrava preoccupato.”

“Vengono tante persone a trovarlo, erano sicuramente amici del bar... Ora diamo il tempo all’acqua di bollire, e poi aggiungiamo l’orata, lo scorfano ed il dentice che mamma ha tagliato a pezzi.” Disse Maria, che per un attimo si spostò per guardare in giardino. “Non c’è nessuno fuori.”

Joy posò lo scolapasta dove la nonna aveva messo il pesce, e notò con

sorpresa che c'erano ancora le tre teste.  
“Cucini anche queste nella zuppa?”

“E' la parte migliore del pesce, specialmente dello scorfano: mamma ne va ghiotta.”

“La testa?” Disse Joy inorridita.

“Buttiamo sempre la testa quando prepariamo il pesce a casa. Il cervello, gli occhi e chi sa cos'altro! Mi vengono i brividi solo a pensare di trovare una cosa simile nel piatto!”

“*Eitta? Sperdiazzada!* Buttate la testa dei pesci?” gridò la nonna dall'ombra del camino. “Che spreco! Niente di quello che dici ha un senso,



cara Loi.”

“Perché urli mamma, hai perso di nuovo l’apparecchio?”

“*Eia!* Da qualche parte l’ho lasciato ma non mi ricordo dove... e boh.”

“Santa Pazienza, lo cerchiamo dopo! La zuppa bolle Joy, vieni a mettere i pesci,” disse Maria, “posali uno alla volta su questo mestolo e falli scendere lentamente nella zuppa, bisogna stare attenti che non si sfascino. Brava proprio così... piano. Adesso versa quel bicchiere di vino bianco, mancano solo un po’ di sale, il peperoncino, i rametti di mirto, timo e finocchio, che Bachisio *il romantico* ha legato insieme con dello

spago da cucina. Adesso riduco la fiamma al minimo e lasciamo sobbollire lentamente.”

“Per quanto tempo?” Chiese Joy sedendosi a tavola.

“Circa venti minuti, ma deve riposare per almeno un'altra ora,” rispose Maria “infine taglio a fette grosse del pane, rimasto da ieri, e lo metto nel forno. La zuppa va versata sopra il pane tostato e... ops! quasi dimenticavo che dobbiamo togliere *Sa Burrida* dal frigo.”

“La tolgo io,” disse Joy mettendo sul tavolo l'antipasto preparato il giorno prima. Prese la macchina fotografica e

scattò delle foto a Maria che metteva nel forno il pane, ed alla nonna, appisolata davanti al fuoco.

Bachisio entrò con in mano l'apparecchio della madre “Oh mà... che vergogna!” Disse l'uomo svegliando l'anziana. “Hai lasciato l'apparecchio nel bancone in peschiera! Me l'hanno riportato, meno male... non devi toglierlo quando non sei a casa!”

“Hihihih!”

Joy era felice di aver visitato Maria e la sua famiglia, capiva però che c'erano delle situazioni che riguardavano sua madre, e ora non era così sicura di voler sapere.



## 5. Agnello e alloro

Joy si svegliò di soprassalto la mattina seguente. Non era riuscita a riposarsi bene a causa di una marea di sogni che la svegliavano in continuazione. In particolare un sogno sembrava saltato fuori direttamente dal teatro dell'assurdo: la mamma era arrivata con un elicottero a salutare Maria e nonna Peppina, ed era rimasta a mangiare la zuppa di pesce. Il tavolo della cucina era diventato enorme e c'erano tante persone che Joy non conosceva.

Volevano tutti mangiare la zuppa, ma non si saziavano e ne volevano ancora...

la pentola con la zuppa non si svuotava... era sempre piena e da essa saltò fuori lo scorfano, e subito nonna Peppina gli mangiò la testa. I due uomini che Joy aveva visto discutere con Bachisio in giardino bussarono alla porta e tutti scapparono via, lasciandola sola con la pentola che traboccava pesci e polpi senza tentacoli!

“La prima cosa che faccio quando arrivo in cucina,” disse Joy a se stessa “è chiedere a nonna di preparare del timo, da mettere subito sotto il mio cuscino!” Non aveva ancora voglia di alzarsi ma non si riaddormentò, perciò prese il suo quaderno dal comodino ed iniziò a sfogliare le pagine. Ogni sera

prima di dormire documentava le ricette che preparava con Maria, le storie e le ‘cure speciali’ di Nonna Peppina.

Per l’esame finale di cucina, Joy avrebbe dovuto presentare un pranzo completo, di pesce o di carne, composto da antipasto, primo, secondo con contorno e un dolce. Nel quaderno c’erano gli appunti per due antipasti di pesce; *Maria’s Grey Mullet Roe appetizer* e *Sa Buridda*, un primo; *Pasta al Salmone* e un secondo; *Zuppa di Pesce*. La zuppa era deliziosa, il gusto del pesce era potenziato dal gusto piccante del peperoncino ed era stato quasi completamente divorato. Che ridere la nonna che non voleva dividere

le teste dei pesci con Bachisio! Joy non capirà mai cosa ci sia di così buono dentro la testa di un pesce, nonostante le mille insistenze non era proprio riuscita ad assaggiare i pezzi della testa che le offrirono per tutta la durata del pranzo! Non era abituata a mangiare cervello, occhi e guancie, no, proprio non le andavano! *Sa Burrida*, invece, era buona e ricca di sapori mediterranei. Una delizia!

“Che fame! Questi ricordi del pranzo mi fanno brontolare lo stomaco, dai Joy, alzati e lavati!” Si disse, incoraggiandosi da sola. Posò dunque il quaderno sul comodino e si preparò per la nuova giornata.



In cucina trovò Bachisio che alimentava il fuoco con dei grossi pezzi di legno. “Buongiorno Joy! Mamma e Maria sono andate in paese a comprare la carne per il pranzo, torneranno fra poco.”

“Ah bene! Oggi prepariamo una ricetta di carne? Ne sono felice. Ti preparo un caffè?”

“Sì, volentieri, penso ne sia rimasto nella caffettiera, lo ha fatto mamma prima di uscire e dovrebbe essere ancora caldo.” Detto questo si sedette sulla seggiola dinanzi al fuoco e slacciò gli scarponi.

“Meglio toglierli,” disse l’uomo

ridendo “altrimenti Maria mi taglierà la testa... em... Joy posso chiederti una cosa?” continuò con un sorriso imbarazzato. “Tua madre Rosangela ha mai parlato di noi? Intendo della mia famiglia, di mio fratello Antonio... pace all’anima sua.”

“No, solo poche volte ha parlato di Maria e delle cose che facevano insieme, e quando le facevo delle domande, lei subito cambiava discorso e si arrabbiava, perciò ho smesso di chiedere.” Rispose Joy versando il caffè nelle tazzine, “mi dispiace per tuo fratello, quand’è morto?”

“Quasi vent’anni fa, durante una battuta di caccia grossa al cinghiale.

Andavamo quasi tutte le domeniche insieme a nostro padre, ed alla sua compagnia di caccia.” spiegò Bachisio. Prima di continuare l’uomo prese un fazzoletto dalla tasca dei pantaloni e si soffiò il naso. Intanto fissava il caffè, che continuava a girare lentamente col cucchiaino.

“Ci divertivamo tantissimo a fare rumore per spingere i cinghiali all’aperto,” sorrise l’uomo, “in famiglia avevamo solo un fucile, lo usava babbo e quella giornata la compagnia aveva preso cinque cinghiali, due dei quali erano maschi... davvero enormi! Ognuno pesava un’ottantina di chili, dopo tanti sforzi eravamo riusciti a metterli sui

cofani delle macchine della compagnia, per portarli in paese e mostrarli a suon di clacson. Qui in Sardegna si fa così... come se fosse una festa.”

“Poveri animali, lo trovo un po’ barbaro.”

“Barbaro? Tutto il paese mangiava carne per giorni! Portavamo i cinghiali dal macellaio, lui li puliva e tagliava la carne per tutti.”

“Nonna parlava del figlio di un macellaio ieri...”

Bachisio fece finta di non aver sentito, e continuò a raccontare. “Babbo aveva lasciato il fucile ancora carico

poggiato ad una macchina, ed un cane della compagnia lo fece cadere, esplose così una fucilata. Antonio morì sul colpo...” L’uomo si asciugò gli occhi e si soffiò nuovamente il naso.

“E’ terribile, mi dispiace tanto,” sussurrò Joy, stringendo le mani fredde e tremolanti dell’uomo.

Bachisio la guardò con occhi rossi e gonfi. “Babbo non si perdonò mai di non aver scaricato il fucile, da quel giorno non siamo più andati a caccia. Antonio aveva solamente 22 anni... tua madre...”

“Bachisio!”

Joy e Bachisio saltarono sulle sedie,

non si erano accorti che Maria era ritornata. La donna sbatté una busta della spesa sul tavolo, e si rivolse al marito con tono quasi minaccioso.

“Mamma non si sente bene, devi andare a prenderla dal dottore. Non riusciva a tornare a piedi!”

“Cos’è successo?” Domandò Bachisio infilandosi gli scarponi velocemente.

“Ha avuto un mancamento,” rispose Maria, “eravamo in macelleria per comprare l’agnello per il pranzo di oggi, poi ha perso il fiato ed è impallidita...”

“Di che cosa stavate parlando?”

Domandò l'uomo preoccupato.

“Non è il momento Bachì, vai a prenderla!”

Bachisio uscì di gran fretta lasciando la porta aperta.

Joy capiva che Maria non voleva parlare di qualcosa, ed era ancora più preoccupata per la nonna.

“Sta molto male?”

“No cara, ora sta meglio, ma non se la sentiva di tornare a piedi. Oggi si è svegliata sia col raffreddore che col mal di testa, ed il dottore ha detto che aveva anche la pressione un po' troppo alta. Ci

ha promesso che d'ora in poi prenderà le pastiglie regolarmente...” Maria sorrise mentre svuotava la busta della spesa. “Oggi vorrei mostrarti come si prepara un bel secondo piatto di costole di agnello. *Tziu Franciscu...*”

“Il macellaio?”

“Sì,” rispose Maria mettendo la carne in uno scolapasta “mi ha dato uno dei suoi agnelli e ha gentilmente tagliato una spalla e le costole in piccole parti. Ora lo laviamo con cura, per togliere i pezzettini di osso scheggiati, perché non c'è cosa peggiore che trovarsi in bocca pezzi di osso! Di solito arrostitiamo l'agnello intero allo spiedo davanti al fuoco, ma anche cotto in pentola è



ottimo,” aggiunse Maria con un occholino. “Metto a bollire l’acqua, così quando arriva mamma si può preparare un infuso di alloro.”

“lo usa per abbassare la pressione?”

“No, è un ottimo rimedio per il raffreddore o per l’influenza.”

“Come si prepara?”

“Nonna mette una decina di foglie di alloro nel suo pentolino pieno di acqua del pozzo, lo fa bollire, poi attende per circa quindici minuti, dunque lo beve caldo. Stamattina presto ne ho preso un bel po’ dal giardino, perché ci servono delle foglie anche per la ricetta di oggi.

Le ho messe là insieme a due limoni, accanto al lavandino.”

“Wow! Questi limoni sono enormi!”

“Come direbbe nonna *solo i migliori*,” rise la donna prendendo una pentola dal mobile, “potresti spremerli e lavare quattro o cinque foglie di alloro? Io nel frattempo taglio la cipolla per il soffritto.”

“Sì certo, però prima scrivo nel quaderno gli ingredienti necessari, cosa serve per questo piatto?”

“Per quattro persone servono una ventina di costolette di agnello non troppo grasse, due limoni, ma puoi

sostituirli con un bicchiere di vino bianco se vuoi cambiare il sapore, tre o quattro foglie di alloro, una cipolla, sale, olio di oliva ed un bicchiere d'acqua per la cottura.”

Joy scrisse tutto nel quaderno, poi scattò delle foto agli ingredienti, “ecco fatto, ora lavo l'alloro e preparo il succo di limone, dove posso trovare uno spremiagrumi?”

“Apri lo scolapiatti,” rispose Maria accendendo il gas. “Ce ne dovrebbe essere uno di vetro nel piano alto, se non è lì, lo trovi nella credenza.”

“Sì è qui, metto il succo in un bicchiere.”

“Va bene, cara. Le cipolle sono quasi pronte vedi? Ora abbassiamo la fiamma e aggiungiamo l’agnello,” proseguì Maria posando con delicatezza i pezzi di agnello nella pentola “devono rosolare per qualche minuto poi saliamo, versiamo il succo di limone o se preferisci il vino bianco, le foglie di alloro e un bicchiere d’acqua, infine lo lasciamo cucinare a fiamma bassa per venti o trenta minuti.”

“Saresti una bravissima insegnante Maria, fai sembrare tutto così semplice!” Disse Joy abbracciando la donna e baciandola sulla guancia.

“In Inghilterra la cucina italiana è considerata raffinata e complicata da

preparare, infatti, se vai in un ristorante italiano ti costa *an arm and a leg!*”

“Che?”

“E’ un espressione che usano in Inghilterra per dire che qualcosa è molto caro,” spiegò Joy “*It costs an arm and a leg*, significa che ti costa un braccio ed una gamba.”

“Assomiglia un po’ alla nostra espressione *costa un occhio della testa.*”

“Ah!Ah! Sì proprio quello!” Joy si fermò di colpo vedendo numerose lacrime scendere sul viso dolce di Maria: “Maria perché piangi?”

“Non è niente,” singhiozzò la donna, poi, dopo un respiro profondo prese le mani di Joy nelle sue “non è vero, c’è qualcosa che ti devo dire...” non poté continuare perché entrarono Bachisio e nonna Peppina tutta imbacuccata.

“Nonna!” Urlò Joy avvicinandosi per baciare l’anziana, “come stai? Mi hai fatto spaventare, ti vuoi sedere vicino al fuoco?”

“Hai altre domande da farmi?” Gracchiò la nonna evitando i baci di Joy “Lasciami stare!” Tolsse il suo scialle di lana nera e il fazzoletto dalla testa. “*E po ite ses enniu innoi?*”

“Come?”

“Perché sei venuta qui? Cosa vuoi da noi?”

“Mamma!” Disse Maria prendendo l’anziana per il braccio, ed aiutandola a sedersi sulla seggiola davanti al camino. “Perché non ti prepari un bell’infuso? Ti ho portato su il tuo pentolino dalla cantina, l’acqua è qui pronta a bollire e le foglie di alloro sono sulla mensola.”

Joy rimase turbata dalle parole e dal rifiuto della nonna, proprio non capiva perché fosse così adirata con lei. Era forse perché non stava bene, o c’era qualcos’altro? Decise, ad ogni modo, di non insistere, ed iniziò a sgombrare il tavolo e lavare le stoviglie usati per preparare l’agnello. Nessuno si era

accorto che piangeva, è sempre stata brava a nascondere la tristezza. Maria, Bachisio e la nonna erano tutti e tre troppo impegnati in una discussione molto animata in sardo, per accorgersi delle sue lacrime che rimbalzavano nell'acqua saponata dei piatti sporchi. Accarezzò la piccola ma profonda cicatrice che aveva sul polso sinistro, conseguenza della sua disperazione, dopo aver perduto l'unica persona che l'ascoltava nei momenti difficili. Era la notte in cui morì nonna Teresina, Joy si chiuse nel

silenzio della sua camera, davanti a sé un rasoio affilato e due scelte; farla finita o affrontare la vita... all'ultimo



minuto scelse la seconda.

Fece un respiro profondo mentre accarezzava nuovamente la sua piccola *epifania Joyciana* personale. Asciugò la faccia con la manica della felpa bisbigliando una frase che le faceva ripetere nonna Teresina. “Nessuno merita le mie lacrime... nessuno merita le mie lacrime... nessuno merita le mie lacrime!”

“Cosa dici cara?”

“Niente, Maria, niente,” rispose Joy girando l’agnello con un mestolo di legno, “penso che sia già cotto, puoi venire a controllare?”

“Sì è pronto,” disse Maria spegnendo il gas “lo facciamo riposare un po’ e se vuoi possiamo mangiare un po’ prima oggi. Mi dispiace molto che tu abbia ascoltato la nostra discussione Joy, mamma sa essere molto testarda, e talvolta bisogna farle capire che non deve comportarsi così. Questa sera nel paese c’è una festa, io e Bachisio vorremo portarti a vedere le bancarelle ed i costumi tradizionali. Che ne dici? Facciamo sparire tutta questa tristezza, non è colpa tua sai... nonna non si sente bene ma presto starà meglio, vedrai.”

“Bachisio! Dammi del ghiaccio, mi sta scoppiando la testa,” ringhiò la dolcissima nonnina “lo voglio di

giornata... fresco! Capito hai? Fresco!  
Non quella robaccia congelata che  
compra sempre tua moglie!”

“Ecco senti,” rise Maria aprendo il  
freezer “cosa ti dicevo? Sta già  
meglio!”



## 6. Is Cogas

*Casu axedu!*

*Casu axedu!*

“Uff ma cos’è?” Sbuffò Joy sistemandosi sotto le coperte calde. Una voce metallica feriva il silenzio della mattina, insistendo nei suoi tentativi di svegliare tutte le anime ancora al calduccio e, se questo non bastava, suonava anche il clacson!

*Casu axedu! Biiiiip biiiiip!*

Joy si alzò dal letto e guardò fuori

dalla finestra incuriosita, vide una piccola motocarrozzetta blu con un megafono sul tetto, che passava dinanzi alla casa. Guidava un vecchietto vestito in velluto scuro, ma non riuscì a capire cosa stesse vendendo, vedeva solo dei piccoli contenitori di plastica, sistemati in fila sopra dei sacchi vuoti di juta.

*Casu axedu* biiiiiiiiiiiiippppp!

Joy si mise nuovamente a letto, era troppo presto per andare in cucina! La sera erano ritornati molto tardi dalla festa del paese. Chiuse gli occhi consapevole di non poter più riaddormentarsi e ripensò proprio alla festa. Nella via principale erano state allestite numerose bancarelle, e tutto

l'ambiente profumava di carne arrosto. Ogni bancarella vantava splendidi prodotti di artigianato sardo; cestini di tutti le forme, recipienti di alluminio e brocche di argilla, piattini e ciotole di terracotta, campanacci per il bestiame, selle pregiate per i cavalli, coltelli e ancora coperte, tappeti, tende e arazzi tessuti al telaio.

Accanto ad una bancarella colma di torrone c'era un'anziana che arrostita castagne e le vendeva per due euro al sacchetto, mentre un altro anziano preparava meravigliosi cestini. Nella piazza un enorme falò illuminava gli uomini che arrostitavano carne in un girotondo di spiedi attorno al fuoco.

Joy aveva mangiato tutto quello che Maria e Bachisio le avevano offerto. A fine serata un gruppo folk, col costume tradizionale, ballava *su ballu tondu* attorno al falò morente. Bachisio le aveva insegnato qualche passo del ballo sardo, e avevano danzato a braccetto tutti e tre insieme. Una splendida serata! Peccato che nonna Peppina non fosse andata con loro, era rimasta al buio dinanzi al caminetto in compagnia della tisana di alloro, e le fiamme che illuminavano l'angolo preferito della cucina.

*Toc toc toc.*

“Ecco Bachisio che prepara la legna per il fuoco,” mormorò Joy infilando la



testa sotto il cuscino.

*Toc toc toc.*

Mise anche le coperte sopra il cuscino, ma il rumore arrivava ancora forte e chiaro. “Ho capito! Penso che sia ora di prepararmi per una nuova giornata... dai Joy, alzati e cammina!”

In cucina Maria e nonna Peppina erano circondate da cassette di legno piene di patate. “Abbiamo finito di raccogliere le patate stamattina presto, Joy, mi aiuteresti a portarle in cantina?”

“Sì, certo Maria. Un signore è passato stamattina in motocarrozzetta, diceva qualcosa tipo *casu ageto*, o

*aceto*, non sono riuscita a vedere cosa vendesse.”

“Sicuramente era *Tziu* Gesuino, un anziano pastore. Lui e sua moglie, *Tzia* Anna, producono un tipo di formaggio fresco col latte di capra o pecora che si chiama *casu axedu...*”

“Iiiii lui non fa niente, lo vende e basta,” precisò nonna Peppina ridacchiando. “lo fa quella *scimpra* acida di Anna. che ogni mattina si mette a fissare il latte fresco...”

“Mamma! Mai una parola buona per gli altri! Scusa Joy, ti stavo dicendo che questo formaggio ha un sapore acidulo, è molto buono e Bachisio lo mangia col

miele. Se passa di nuovo ne compro un po', così lo potrai assaggiare."

"Grazie Maria... Stamattina siete usciti molto presto?"

"Siamo andati nei campi verso le sei, volevamo svegliarti ma ti sentivamo russare, ed abbiamo deciso di non interrompere i tuoi sogni!" Disse Maria. "Siediti vicino a mamma e bevi il latte, poi ci mettiamo a lavorare. Indovina un po' cosa prepariamo oggi?"

"Forse patate," ridacchiò Joy avvicinandosi a nonna Peppina, "come stai oggi nonna?"

"Meglio, grazie alla mia tisana",

rispose l'anziana, “e emm, voglio chiederti scusa per ieri... avevo fame!” Aggiunse con un occholino. Joy diede un bacio alla nonna, si versò del caffè nel latte caldo e prese due biscotti.

“Vuoi un biscotto anche tu nonna?”

“Sì devo mangiare per forza! Mi costringono a prendere le medicine!” Sbuffò l'anziana, indirizzando uno sguardo lancinante a Maria.

“Al dottore l'hai promesso tu!” Disse la nuora.

“Dottore? *Issu*? Ma bah! Non mi serve un dottore!”

“Ad ogni modo stai meglio o no?”  
Le chiese Joy sparecchiando il tavolo.

“Non grazie a lui!” Replicò l’anziana con una linguaccia “ho le sanguisughe stamattina ihihihhi.”

“Mamma sei veramente monella!  
L’hai promesso!

“Ho promesso che prenderò le pastiglie, non ho detto niente riguardo alle mie sanguisughe!” Sogghignò la nonna alzandosi dal tavolo. “Preparo le patate per il pranzo, quante ne servono?”

“Se vuoi,” rispose Maria adirata “puoi sbucciarne cinque o sei, ma non fare altro perché vorrei mostrare a Joy

come si può preparare un contorno squisito basato proprio sulle nostre patate. Che cos'altro possiamo cucinare? Qualcosa di facile e veloce...”

*“Salvia friggiu?”*

“Salvia frita... buon'idea mamma.”  
Concordò Maria aprendo la porta della cantina. “Chiama Bachisio e fatti portare una ventina di foglie dal giardino, e digli di non dimenticare dei rametti di rosmarino che ci servono per le patate!”  
Poi, rivolgendosi a Joy continuò, “vado in cantina a fare un po' di spazio proprio per le patate, quando sei pronta puoi portarmi quei vecchi giornali accanto al caminetto?”

Maria scomparve nelle scale, e nonna Peppina chiuse la porta della cantina, mise un dito davanti alla bocca, si avvicinò a Joy e sussurrò: “Ascolta Lui... prendo io le erbe, tanto devo sistemare le sanguisughe che ho usato stamattina... se dici a Maria che sono uscita ti faccio inseguire da *Bobboi*, che ti infilerà dentro un sacco e ti taglierà a fette.” Ridacchiò l’anziana uscendo in giardino.

“Tranquilla nonna, non le dirò nulla, poi mi spieghi chi è *Bobboi*?” Detto questo prese i giornali ed andò in cantina per aiutare Maria, che intanto aveva preparato uno spazio dove sistemare tutte le patate. C’erano nove

cassette e Joy, per non rivelare l'assenza della nonna, le trascinò giù una per una, mentre Maria le metteva in ordine per terra, sopra i fogli di giornale.

“Ecco, ora abbiamo le patate per un bel po' di mesi.” Ansimò Maria appendendo un lungo grembiule di plastica ad un chiodo arrugginito, infine spense la luce e lasciarono il tanfo polveroso della cantina. In cucina Joy era sollevata nel vedere nonna Peppina in piedi, appoggiata al lavandino.

“Mamma perché sei così rossa in faccia? Non toccare l'acqua fredda, lavo io il rosmarino e la salvia,” disse Maria toccando la fronte dell'anziana. “Hai la febbre? Ti fa male la testa?”



“No no,” ansimò l’anziana.

“Sei senza fiato, vado a chiamare il dottore!”

“Macché dottore!” Rispose la nonna nascondendo la faccia alla nuora, “sto bene.”

Joy cercava di non ridere perché sapeva che la faccia della nonna non era rossa per colpa della febbre, di certo, aveva corso per nascondere di essere andata nel giardino!

“Va bene,” disse Maria lavandosi le mani, “ma vai a sederti al caldo, ti porto un po’ d’infuso di timo.”

L'anziana si diresse verso il camino in modo esageratamente lento, ma fece una smorfia a Joy prima di sedersi.

“Joy cara, mentre riscaldo l’infuso per mamma, puoi tagliare le patate a fette grosse, più o meno come due dita, e metterle dentro questa teglia?” Chiese Maria accendendo il forno.

“Come si chiama questo piatto?”

“Mmm boh, non so se ha un nome specifico... sono semplicemente patate al forno con rosmarino.” Rispose Maria portando l’infuso a nonna Peppina.

“Cos’altro serve?”

“Patate, olio d’oliva, sale e rosmarino.”

Joy mise le patate dentro la teglia di alluminio, poi prese il suo quaderno ed iniziò a scrivere gli ingredienti necessari per il contorno.

“Tieni mamma, bevilo subito e se continui a non sentirti bene, chiamo il dottore... capito?”

*“Eiaaa appu comprendiu!”*

“Bagniamo le patate con un bel po’ d’oro verde, così,” disse Maria versando un filo abbondante d’olio d’oliva “saliamo e aggiungiamo il rosmarino. Se vuoi puoi spezzettare i

rametti o lasciarli quasi interi, così da eliminarli a fine cottura, oppure togliere le foglie dai singoli rami e spargerle sopra.”

Joy scattò una foto delle patate nella teglia, prima che Maria le infilasse nel forno.

“Devono stare a 180 gradi per un’oretta.”

“Vieni qui Loi!” Disse la nonna dalle ombre del caminetto, “siediti qua e ti spiego come uso io il rosmarino.”

Joy riprese quaderno e penna e si accomodò su una seggiola accanto alla nonna. “Fai l’infuso con il rosmarino?”

“No, serve per proteggere i neonati dalle *Cogas*..”

“*Cogas*? Cosa sono?”

“Sono streghe cattive e spaventose, hanno le unghie lunghe e girano di notte in cerca di neonati che non sono stati ancora battezzati. Si trasformano in gatti oppure in mosche, ed entrano in casa attraverso le fessure delle finestre o i buchi delle serrature...”

“Cosa vogliono?”

“Cercano dei neonati addormentati per succhiare il loro sangue, ed ucciderli senza pietà!”

“Oh my goodness!”

“Eh?”

“Ah niente, vuol dire qualcosa tipo caspiterina...”

“Te l’ho già detto che niente di quello che dici ha un senso? Mmm bah!”

“Sì, me l’hai già detto,” rispose Joy ridendo, “ma spiegami come fa una piccola pianta come il rosmarino a proteggere i neonati?”

“Te lo dico subito,” sibilò l’anziana sistemando il fuoco con le pinze” tutte le *cogas* sono ossessionate da qualsiasi cosa che abbia tante punte, e non

riescono a trattenersi dal contare ogni singola punta. Se mettiamo un ramo di rosmarino vicino alle culle dei bambini, le *cogas* iniziano a contare le foglie, ma visto che non sanno contare bene, arrivano ad un certo numero e poi sono obbligate a ricominciare... sono così distratte dal contare che dimenticano il neonato.”

“Che paura! Veramente spaventose,” esclamò Joy mettendo tra le foglie del quaderno un ramo di rosmarino.

“Avete finito di raccontare storie voi due?” Domandò Maria “è quasi ora di pranzo, vogliamo friggere questa salvia?”

Joy si alzò dal caldo del caminetto e prese la macchina fotografica per scattare delle foto agli ingredienti sul tavolo, c'erano delle foglie di salvia messe ad asciugare sopra della carta da cucina, un uovo, della farina e del sale.

Maria ruppe l'uovo dentro un ciottolino, lo sbatté velocemente con una forchetta ed aggiunse un pizzico di sale. “Prendi un piatto e versa un po' di farina sopra, bagna la salvia prima nell'uovo e poi passala nella farina per bene.” Disse Maria mettendo una padella sui fornelli della cucina, che riempì per metà con dell'olio d'oliva.

“Usi l'olio d'oliva per friggere?”



“Certo è il migliore.”

“In Inghilterra costa moltissimo e lo usiamo solo per condire le insalate. Non friggiamo molto, e di solito si usa il burro.”

“Che schifo! Il burro fa male, ti devo purgare!” Disse la nonna togliendo dal tavolo i piatti sporchi.

“Tu non purghi nessuno mamma! Ti ricordi l’ultima volta che hai purgato la povera Lucia? E’ rimasta un giorno intero in bagno!”

“Hihihihhi! Ma non le puzza più l’alito hihihhi!”

Joy mise le foglie di salvia infarinate sopra un piatto, e si avvicinò ai fornelli.

“L’olio deve essere molto caldo, e basta friggerle per circa un minuto, più o meno... ecco vedi,” spiegò Maria mettendo le foglie una per una nell’olio bollente. “Quando sono pronte le mettiamo sulla carta da cucina per assorbire l’olio, poi aggiungiamo un altro po’ di sale. Le patate sono quasi pronte e ho già riscaldato l’agnello.” Proseguì Maria, rimuovendo le foglie di salvia dalla padella con una schiumarola. “Tieni Joy, assaggiane una ma attenta a non bruciarti.” Joy chiuse gli occhi e assaporò lentamente la foglia

fritta.

“Crocante, aromatico... c’è un gusto leggermente salato, amaro e pepato... deciso sapore di terra! Ottimo Maria! Non ho mai mangiato niente di simile!”

L’anziana la guardava con stupore come se fosse venuta da un’altro pianeta: “ma scherzando stai?”

Joy sentì il rumore di un motorino e si affacciò alla finestra: vide Bachisio che arrivava. Non indossava nessun casco, ma due erano agganciati ai manubri. “Sta arrivando Bachisio, perché non indossa il casco ma ne ha due sui manubri?”

L'anziana continuava a guardarla ancora più incredula: “Altrimenti come porta a casa i fichi d'india! Boh!”

## 7. Mandorle amare

Joy si svegliò molto presto, aveva dormito profondamente e si sentiva riposata. Decise di scaricare sul suo notebook le foto che aveva scattato sino a quel momento, e scrivere in un file tutti gli appunti del suo quaderno.

Dopo aver messo tutti i dati ed ordinato le ricette si rese conto che aveva già trascorso sei giorni con Maria, Bachisio e Nonna Peppina. Sei giorni!

Avvertiva la mancanza degli amici e della madre, ma questi giorni le avevano insegnato tanto, soprattutto che la

semplicità è il miglior ingrediente per qualsiasi ricetta, non è necessario caricare le pietanze per renderle più appetitose. Aveva letto tanti libri per la preparazione di una marea di ricette durante i suoi anni di studio, ma nessuno di quei testi era paragonabile a tutto ciò che aveva imparato in casa Puddu. Non si può capire a pieno un piatto tradizionale e riprodurlo senza toccare, annusare e assaggiare ogni singolo ingrediente. Era convinta che le erbe e spezie fresche non potessero essere sostituite, e non le avrebbe mai più usate in forma secca e confezionate nei barattolini di vetro.

Spense il computer e scese in cucina

che odorava di colazione e legno di cisto che bruciava nel camino. Sui fornelli c'era una pentola piena d'acqua.

“Buongiorno Joy.” Dissero Maria e Bachisio in coro.

“Buongiorno a voi!”

*“E a mei? Non mi naras nudda?”*  
Gracchiò la nonna seduta al solito posto, attorno a sé c'erano due sacchetti di juta e uno schiaccianoci “Non mi dici niente?”

“Buongiorno anche a te nonna,” rise Joy, versandosi latte e caffè in una tazza.

“Cosa prepariamo di buono oggi?”

*“Is amarettusu! Beni innoi Loi, agiurami a scroscai e pistai sa mindula.”*

Bachisio si alzò dal tavolo ridendo, “Oggi sembra un giorno di festa, le mie donne mi preparano gli amaretti!” Disse l’uomo avvicinandosi a Joy per sussurrarle qualcosa all’orecchio: “Ha detto di aiutarla a sgusciare e pestare le mandorle.”

“Arrivo subito ad aiutarti nonna.”

*“As bitu! Mi as comprendiu!”*

“Parla in italiano mamma!” Disse Bachisio infilandosi gli scarponi ed una giacca. “Vado in giardino, ci vediamo a



pranzo.”

“*Sa porta su spò,*” disse Maria alzandosi dal tavolo per chiudere la porta.

“Tu puoi parlare in sardo e io no?” Sbuffò l’anziana dalle ombre del caminetto.

“Non imparerà mai a chiudere quella benedetta porta,” si lamentò Maria sparecchiando il tavolo, “oggi c’è un bel sole ma l’aria è ancora fredda. Se si riscalda un po’ possiamo fare una passeggiata in paese, dopo pranzo. Joy, dovresti conoscere delle persone... cosa ne pensi?”

“Certo Maria, chi dovrei incontrare?”

“Vedrai,” sbottò l’anziana, con uno sguardo onnisciente e quasi dispettoso.

“*Ti ongiu una scantulada mii!*”  
Sibilò Maria alla suocera.

“Parla in italiano cara nuora!”  
Sghignazzò l’anziana molto divertita “e non si picchiano gli anziani! Non ti ricordi che siamo i vostri attrezzi! Hihihih!”

“Attrezzi?! Se non stai attenta ti darò io un attrezzo... ben affilato!”

Joy non comprendeva se le due

donne stessero scherzando, perciò si sedette ed iniziò ad aiutare la nonna.

“Ho già schiacciato le mandorle amare, tu schiacci quelle dolci, poi mettile là.” Disse l’anziana indicando un contenitore appoggiato sul focolare.

“Non sapevo che esistessero mandorle diverse, in Inghilterra ne abbiamo solo di un genere.”

Maria accese il fornello. “In Sardegna abbiamo sia le mandorle dolci che quelle amare, ma le mandorle amare non si possono comprare. Noi ne abbiamo alcune piante in giardino”

“Perché?”

Nonna Peppina scosse la testa ridendo sotto i baffi. “Non sai proprio niente Lui!”

“La vendita delle mandorle amare è vietata, perché al loro interno hanno una certa quantità di cianuro,” spiegò Maria, “per gli amaretti usiamo 50 grammi di mandorle amare e 500 grammi di mandorle dolci, se decidi di preparare gli amaretti per il tuo esame, ti regaliamo noi le mandorle amare...”

“Grazie Maria.”

“Ma... se vuoi prepararli in altre occasioni potresti usare solo le mandorle dolci, e sicuramente troverai un altro ingrediente che gli darà

l'indispensabile sapore amaro.”

“Il cianuro nelle mandorle amare... ora capisco perché parlano di odore di mandorle nei telefilm polizieschi!”

“*Oh Deus!*” Farfugliò nonna Peppina, “tua madre non ti ha insegnato niente?”

“Mamma è sempre triste e rimane molto per conto suo,” rivelò Joy, “è solo dopo la morte di nonna Teresina che parliamo un po’ di più. Mi ha raccontato che andavate a chiedere le anime il giorno di tutti i Santi, e quando d’Estate andavate al mare.”

“Sì, ci siamo divertite da ragazze,”

rammentò Maria con un sorriso, “eravamo spensierate... così libere!”

“Troppo libere se chiedete a me! Visto hai cosa fa troppo libertà!” Replicò l’anziana indicando Joy con un cenno di testa.

“Cosa nonna?”

“*Nudda nudda*, niente niente! Hai finito con lo schiaccianoci Loi?”

“Mi sono rimaste due mandorle da schiacciare, ho quasi finito... ecco, ora ho fatto. Cosa facciamo ora?”

Nonna Peppina si avvicinò a dare uno sguardo all’acqua nella pentola sul

gas, “ecco, l’acqua sta per bollire, porta qui tutte le mandorle, le facciamo cuocere nell’acqua calda per qualche minuto, così sarà più facile spellarle.”

Joy prese il quaderno e la macchina fotografica, ed iniziò a scattare alcune foto. “Quali sono gli altri ingredienti per preparare questi dolci?”

Maria infilò un grembiule di cotone bianco, e prese un’insalatiera di terracotta dalla credenza.

“Le mandorle, ti ricordi quante ne servono?”

“Hai detto 500 grammi di mandorle dolci e 50 grammi di mandorle amare,

giusto?”

“Si cara,” rispose Maria posando gli ingredienti sul tavolo, “poi servono 500 grammi di zucchero, quattro o cinque albumi, la buccia di un limone e della farina bianca per spolverare la teglia da forno. Mamma, puoi scolare le mandorle, così Joy ti aiuterà a sbuciarle?”

L'anziana fece come richiesto in silenzio, e mise le mandorle sul tavolo. Iniziò subito a prendere le mandorle bollenti e a spellarle con maestria.

Joy ne prese una ma le cadde. “Aia! Sono bollenti!”



“Hihihi fatta male ti sei?” Sbeffeggiò nonna Peppina, “troppo delicata sei hihihhi!”

Maria ridendo mise le mandorle sopra un pezzo di scottex per far assorbire meglio l’acqua.

“Non ti preoccupare Joy, aiuto io mamma, sono più facili da spellare quando sono calde e ci mettiamo un attimo. Tu potresti portarci il tritatutto per macinarle, è nel mobile in basso.”

“*Mandronasa!*” Rimproverò la nonna “ai miei tempi pestavamo tutto dentro un mortaio di legno solo con la forza delle mani, mica avevamo un macchinario!”

“Facciamo più in fretta con la macchina, lo sai questo mamma, se hai tanta energia puoi sbattere gli albumi, e mi raccomando... usa solo la forchetta!”

Replicò Maria ridendo. Si asciugò dunque le mani, attaccò il tritatutto alla presa elettrica e tolse il coperchio.

“Quando le mandorle sono fredde mettile dentro la macchina Joy, dobbiamo ottenere una pasta morbida ma bisogna stare attente a tritarle lentamente, ed ogni tanto spegnere la macchina perché altrimenti si riscaldano troppo: c'è il rischio che sprigionino olio. Solitamente le facciamo asciugare al sole dieci giorni prima di macinarle, ma non ne avevamo pronte per oggi.”

Mentre Maria tritava le mandorle, e la nonna sbatteva gli albumi, Joy scrisse nel quaderno il procedimento in tempo reale. Scattò una foto di Maria mentre versava la pasta di mandorle nell'insalatiere, un'altra mentre aggiungeva poco alla volta lo zucchero che precedentemente aveva mescolato alla buccia del limone. Infine, ne scattò una alla nonna che versava gli albumi montati a neve pian piano nell'impasto, mentre Maria rimescolava il tutto con una paletta di legno. fino ad ottenere un impasto morbido e umido.

“Come vedi cara, *Is amarettusu* sono un po' complicati da preparare, ma farai sicuramente una bella figura se

scegli questi dolci per il tuo esame. Adesso vai a lavarti le mani, così mi aiuterai a formare delle palline. Vedi, mamma ha preparato una teglia con dentro dello zucchero. Infatti, occorre rotolare le palline di mandorle nello zucchero stesso, metterle su una teglia foderata con della carta da forno infarinata, ed infornarle a 170 gradi per circa 35 minuti. Se vuoi, puoi metterci sopra una mandorla dolce per decorare il tutto.”

“Prima di infornarli o dopo?”  
Domandò Joy.

“Prima... ecco, guarda,” disse Maria posando la noce sopra una pallina di pasta di mandorle, coperta di zucchero,

grande all'incirca quattro centimetri.

“Non è necessario schiacciarle perché scendono un po' durante la cottura.”

Dopo aver sistemato sulla teglia tutti i dolci incoronati dalle mandorle, Maria li mise nel forno caldo.

“Solitamente cuciniamo gli amaretti nel forno a legna, ma va bene anche la cottura nel forno elettrico.” Disse Maria sedendosi. “Non abbiamo sporcato la cucina ed i piatti li laviamo dopo pranzo. Ora ci beviamo un buon caffè?”

“Ci penso io,” si offrì Joy prendendo la caffettiera dallo scolapiatti. “Voi

riposatevi un po'... siete state bravissime, grazie! Sono sicura che gli amaretti saranno apprezzati!”

Sentendo qualcuno bussare, nonna Peppina aprì la porta. Era Lucia, imbacuccata dalla testa ai piedi.

“Permesso, buongiorno a tutti, mmm, che buon odore! Cosa state preparando oggi?”

“Gli amaretti,” rispose Joy, “gradisci un caffè?”

“No grazie,” farfugliò la ragazzina “sono venuta per chiedere a nonna Peppina di raccontare la storia delle *Panas* per la mia ricerca.”

“Cosa sono le *Panas*?”

“Venite vicino al camino che vi racconto la storia,” propose nonna Peppina alle due ragazze, “Maria ci porterà il caffè qui, vero?”

“Sì certo,” rispose Maria alzandosi, “tanto devo preparare il pranzo.”

Joy e Lucia, entrambe con un quaderno in mano, si sedettero accanto alla nonna che sistemava la legna nel camino.

“Siamo tutte orecchi nonna, sono curiosissima.” Disse Joy con entusiasmo. “Chi sono le *Panas*?”

Nonna Peppina schiarì la voce ed iniziò a raccontare a bassa voce. “Le *Panas* sono spiriti di donne, morte mentre davano alla luce i propri figli...”

“Poverine...” ansimarono insieme Lucia e Joy.

“Bah! Ascoltando siete?”

“Scusa nonna,” dissero le ragazze in coro.

L’anziana schiarì nuovamente la voce e continuò la storia. “Questi spiriti sono condannati a vagare per le notti lungo i fiumi, per lavare in silenzio i panni dei loro neonati. Per trovare pace devono sciacquare i panni per sette anni



di fila, *poverritas*. Mi raccomando”, avvertì nonna Peppina con aria seria, “se uscite quando c’è buio. e passate accanto ad un corso d’acqua, se ne vedete una non dovete né parlarle, né interrompere il suo lavoro. Se lo fate lei sarà obbligata a ricominciare dall’inizio e, vi avverto, non ne sarà contenta!”

Un improvviso brivido di freddo percorse la schiena di Joy. “Povere donne, ma che colpa hanno?”

“Poverine?” Gracchiò la nonna, “quando si arrabbiano dovete scappare a gambe le-va-te! Sono veloci, nere e brutte come la peste bubbonica! Badate bene, se vi acchiappano, potrebbero

seppellirvi morte o vive!”

“Durante la notte non esco, ho paura del buio,” esclamò Lucia rotolando nervosamente il quaderno.

“E fai bene Lucì, non si sa mai chi gira di notte!” Scherzò Maria, “ecco il caffè, bevetelo ora che è caldo. Ad ogni modo questi spiriti non si vedono più, le donne vanno all’ospedale per partorire, quasi nessuno muore, per fortuna!”

L’anziana sorseggiò il caffè ignorando la nuora totalmente. “Spesso le *Panas* sono gelose delle donne che non hanno avuto problemi durante il parto, e cercano di far male tanto a loro quanto ai loro neonati. Per proteggere le

partorienti e i loro bambini bisogna mettere alcuni oggetti dentro le bare delle femmine morte di parto.” Nonna Peppina posò la tazzina vuota, e si fece il segno della croce “Pace all’anima di mio marito.”

“Quali oggetti?” Domandarono Lucia e Joy.

“Un pezzo di stoffa con ago e filo per cucire...”

“Perché?”

“Mmm bah! Se mi fate finire ve lo spiego,” sbuffò l’anziana “così facendo, rimangono bloccate nelle tombe a cucire dei vestiti per i loro neonati, e così

evitano la pena di girovagare la notte per sette anni.”

Joy e Lucia rimasero in silenzio per qualche minuto, entrambe concentrate a scrivere gli ultimi appunti sui quaderni. Poi Lucia si alzò “Grazie nonna, ora devo andarmene, ciao Joy, buongiorno Maria.”

“Ho appena sfornato gli amaretti, sono ancora troppo caldi, ma se aspetti qualche minuto...”

“Mmm, grazie Maria ma non posso, mamma ha detto di tornare subito.”

“Allora tieni,” disse Maria mettendole in mano un piatto coperto da

un tovagliolino di carta, “mangiateli insieme a casa, saluta i tuoi genitori da parte nostra.” Sorrise Maria aprendole la porta.

“Grazie Maria, molto gentile.” Lucia uscì velocemente a testa bassa.

“Poverina, è così timida!”

“Hihihhi le faccio la medicina la prossima volta che viene, hihihhi.”

“Sant’Antonio ti trasformerà in coniglio per aver riso di lei cara mamma!” Scherzò Maria sistemando gli amaretti su un piatto di ceramica. “Joy, vieni a scattare una foto, poi assaggiamo questi deliziosi dolci sardi.”

*“Unu lampu ti pighidi!”* Gridò con stizza l’anziana, “Meglio essere timidi che troppo liberi, come qualcuno che conoscete bene voi...”

“Mamma! Stai sbagliando, non è come credi tu!”

Le due donne iniziarono a discutere in sardo, perciò Joy prese la macchina fotografica e scattò delle foto agli amaretti, prima di chiudersi in camera sua. Le voci sempre più concitate arrivarono anche attraverso la porta chiusa, ma non capiva niente di quanto dicevano. Di una cosa però era certa... parlavano di sua madre.

Cercò il cellulare fra le sue cose nei

cassetti meravigliandosi dal fatto che da quando era arrivata in Sardegna non l'avesse ancora usato. In Inghilterra aveva sempre il cellulare tra le mani, impegnata nelle chat e sui social network. Accendendolo, il cellulare iniziò immediatamente ad emettere un cinguettio interminabile di avvisi di sms per il roaming, messaggi dalla mamma e amici da Whatsapp, e numerose chiamate perse. Decise di non leggere ancora niente, sì collegò al suo account di Face book e scrisse nel suo stato: “La verità come l’olio viene sempre a galla.”

## 8. Tzia Bonaria

Joy, quando si svegliò, si sentì ancora triste. Il giorno precedente era iniziato male per colpa dalla discussione tra Maria e la nonna. Dopo aver trascorso un'oretta in camera era andata in cucina per il pranzo, qui trovò le due donne e Bachisio che l'aspettavano. Maria aveva preparato la pasta al sugo e Bachisio aveva tagliato del prosciutto crudo, come dolce c'erano gli amaretti. Era come se non fosse accaduto niente fra le due donne, anche se notava che fra i tre c'era una certa tensione. Dopo pranzo tutti insieme andarono a passeggiare per le strade del paese, anche per visitare



un'anziana molto malata. Maria aveva preparato un piccolo vassoio con alcuni amaretti, nonna aveva raccolto dei fiori freschi in giardino e Bachisio era andato in cantina a prendere una bottiglia di mirto.

Arrivati presso una vecchia casa, Maria l'aveva informata che lì viveva *Tzia Bonaria*, la madre del macellaio. Il tetto era coperto da antiche tegole di argilla, e dal comignolo fuoriusciva un filino di fumo grigio. Joy era sorpresa nel vedere una ventina di persone raggruppate nella piccola cucina, gli uomini stavano vicino al caminetto, mentre le donne erano sedute attorno al tavolo.

Sdraiata su un letto in fondo alla cucina c'era la donna malata. A turno Maria, Bachisio ed infine nonna Peppina si erano avvicinati a *Tzia* Bonaria, le diedero un bacio sulla fronte per poi segnarsi con la croce. Nonna Peppina costrinse Joy a prendere la fragilissima mano dell'anziana, mentre tutti la guardavano in silenzio. *Tzia* Bonaria aveva aperto gli occhi per un attimo, erano neri e profondi come un pozzo senza né luce né fine. La donna strinse la mano di Joy e le sussurrò qualcosa, ma la ragazza non fu in grado di capire. Dopo un sospiro profondo *Tzia* Bonaria chiuse gli occhi, e Joy vide le lacrime che irroravano lentamente gli aridi sentieri, creati dalle sue profonde rughe.

“Joy cara, sei sveglia?”

“Sì Maria.”

Maria entrò in camera, era vestita totalmente di nero, “Volevo dirti che è morta *Tzia* Bonaria e stiamo andando a *dare* le condoglianze alla famiglia.”

“No! Mi dispiace, poverina!”

“Soffriva da tanto,” continuò Maria guardando fuori dalla finestra “è meglio così, pace all’anima sua!” Si asciugò gli occhi, poi soffiò il naso con un fazzoletto di lino. “Mamma sta finendo di lavare la sua roba nella vasca, *tittia*, oggi l’acqua deve essere gelida! Appena finisce andiamo, torniamo fra un’ora. Ti

ho lasciato la colazione pronta, puoi iniziare a preparare le cipolle, schiacciare i pomodori pelati e tritare il prezzemolo. Oggi facciamo *Su Scabecciu*, un piatto di pesce in salsa agrodolce.”

“Ho deciso di scegliere le ricette a base di pesce per l’esame finale, e non la carne.”

“Brava! Hai scelto bene cara, anche se il pesce è molto più facile da preparare. Ci vediamo dopo.”

“Joy!” Urlò Maria dal fondo delle scale, “dimenticavo di dirti di tagliare le cipolle a fette, va bene?”

“Ok, tranquilla Maria, sarà fatto.”

Poggiando la testa nuovamente sul cuscino Joy pensò agli ultimi mesi di vita di nonna Teresina, morta in ospedale nella totale solitudine. Che tristezza! Voleva tornare in Sardegna, ma era troppo malata per affrontare un viaggio tanto lungo. Diceva che intendeva sistemare alcune incombenze, e morire a casa con i parenti accanto. Solo ora Joy capiva cosa significasse essere circondati dall'affetto dei familiari.

Quando la ragazza entrò in cucina non c'era nessuno: la nonna, Maria e Bachisio erano già usciti.

Decise di fare colazione dinanzi al fuoco e si sedette sulla seggiola della nonna. Le fiamme la ipnotizzavano, e rimase a fissarle mentre sorseggiava lentamente il latte caldo. Ad un tratto sentì il rumore della motocicletta di Bachisio. La porta si aprì ed entrò nonna Peppina con una busta in mano.

“Nonna! Non sei andata con Maria e Bachisio?”

“C’era troppa gente, allora Bachisio mi ha portato in pescheria a *pigai su pisci*... il pesce che serve oggi. Torno per *s’interru* stasera.” Rispose la nonna togliendo lo scialle nero ed il fazzoletto ricamato, dunque si lavò le mani e s’infilò un grembiule bianco.

“Cos’è *s’interru*?”

“Il funerale! Ma tua nonna non ti ha insegnato niente? Bah!”

“Parlavamo in italiano.”

“*Bregungia!* T’imparo io qualcosa, *poni menti a mei, deppis ascurtai... cumprendiu?* Devi darmi retta e ascoltare!”

“Ti ascolto nonna. Mi dispiace tanto per zia Bonaria!”

“Andata si è! Era costretta a stare a letto così da quasi un anno.” Disse la nonna mettendo un grosso pesce

argentato nel lavandino. “Ha sofferto molto *mischina*, povera donna. I dottori l’hanno mandata a casa dicendo che non potevano fare altro! *Razza dottoris! Poveritta!*”

Joy iniziò a spellare le cipolle e a tagliarle a fette come le aveva chiesto Maria, mentre la nonna lavava il pesce.

“Come si chiama quel pesce?”

“*Sa lissa iiiiii lampu* non mi ricordo come si chiama in italiano,” rise l’anziana aprendo la pancia del pesce con delle forbici da cucina. “Prepariamo *sa bottarga* con le uova proprio di questo pesce, tu non ti ricordi il nome?”



“Se non sbaglio Bachisio ha parlato delle uova di muggine.”

“Brava Loi non mi ricordavo, questo è un muggine ma puoi usare anche altri pesci.” Nonna Peppina iniziò a fare un elenco di pesci in sardo “*su pagellu, sa boga, sa rannia...*” Vedendo che Joy non capiva, si mise a ridere a crepapelle “hihihihi, quando arriva Maria le chiediamo i nomi in italiano... hihihihi. Finito con le cipolle hai?”

“Sì sono pronte, ho sbucciato l’aglio e ho messo i pomodori pelati nel passaverdura, manca soltanto il prezzemolo.”

L’anziana prese un grosso coltello e

tagliò il pesce in sette tranci. “Ora lo passiamo nella farina e lo friggiamo. *Donamindi s’ollu e cussa sartaina.*”

Joy le diede l’olio e prese una padella dalla mensola, e mentre la nonna friggeva i tranci lei tritò il prezzemolo, dunque scattò delle foto a tutti gli ingredienti ed una alla nonna che friggeva.

“Invece di fare foto, prepara il soffritto!” Rimproverò l’anziana girando il pesce nell’olio bollente.

Joy spense la macchina fotografica e la mise sul mobile. Prese la pentola e versò l’olio d’oliva nel fondo, aggiunse l’aglio, le cipolle ed il prezzemolo.

“Metto anche del peperoncino nel soffritto nonna?”

“*Sìsì certu*, ricordati che il peperoncino si mette sempre nei soffritti! E’ nella mensola, prendi anche l’aceto bianco. Quando ero ragazza preparavamo spesso questo piatto,” disse l’anziana appoggiando le prime trance fritte sopra un piatto rivestito di carta da cucina, dunque spruzzò sopra una quantità generosa di sale.

“Non dire a Maria che ho messo tanto sale, altrimenti mi *fai di sa conca aicci*, mi fa la testa come un pallone hihihhi!” Disse facendo l’occhiolino, “dicevo che eravamo poveri ed ai miei tempi non c’erano frigoriferi e nemmeno

freezer, questo piatto lo preparavamo con qualsiasi pesce e durava per giorni.”

Joy era molto attenta a non bruciare l'aglio e le cipolle: “metto i pomodori adesso?”

“No, prima devi versare un bicchiere di aceto e farlo assorbire un po', poi aggiungi il pomodoro, ed infine un pizzico di sale.”

Joy seguì alla lettera le istruzioni della nonna, poi abbassò la fiamma e mise un coperchio. Aveva dimenticato il suo quaderno in camera e non aveva voglia di salire le scale per prenderlo, perciò elencò tutti gli ingredienti ad alta

voce. “Del pesce per friggere, pomodori pelati, una cipolla, uno spicchio d’aglio, del peperoncino, prezzemolo ed un bicchiere di aceto bianco.” Si fermò sentendo il rumore della motocarozzetta.

“Bachisio e Maria sono tornati.”

“*Ge di fud’ora!*” Esclamò la nonna, “abbiamo finito!”

Maria entrò in cucina con alcune buste della spesa. “Scusa Joy, ci abbiamo messo tanto tempo a casa di *Tzia Bonaria*, perciò siamo andati a comprare un pollo e le patatine per il pranzo.” Disse Maria accendendo il forno.

“Sta tornando *Bistecca*.”

“*Bistecca... su figgiu de su macellaiu?*” Chiese l’anziana con uno sguardo molto preoccupato.

“Sì mamma, il figlio del macellaio! Arriverà giusto in tempo per il funerale della nonna.”

L’anziana si alzò di scatto e si mise a circa due centimetri dalla faccia di Maria.

“Ma scherzando stai?”

“Ne parliamo dopo mamma, non è il momento!”

Joy voleva domandare qualcosa sul figlio del macellaio, ma temeva che le due donne potessero iniziare nuovamente a discutere, perciò fece finta di niente e cominciò a riordinare la cucina.

“Vado su a rinfrescarmi e mi cambio,” disse Maria con un sorriso teso, “poi mi mostrate cos’avete fatto voi due, sole solette in casa. Lo metti tu il pollo e le patate nel forno, mamma?”

Nonna Peppina tolse una teglia d’alluminio dal pensile brontolando. “Certo, tanto oggi ho fatto tutto io, sono stanchissima!”

“Grazie mamma, come potrei fare

senza il tuo aiuto,” replicò Maria, sparendo nel piano superiore.

“*Certu certu* bah!” Sibilò l’anziana con una smorfia.

“Ti sento mamma!”

Joy stava giusto per lavare le stoviglie sporche, quando si avvicinò la nonna.

“Lascia stare! Abbiamo lavorato molto oggi, Maria può lavare questi piatti dopo pranzo.” L’anziana prese Joy per un braccio con una forza incredibile. “Vieni con me.” Si sedettero dinanzi al fuoco. “Ti racconto di un altro personaggio della nostra tradizione...”



*L'Ultima Madre.*”

“L'Ultima Madre,” ripeté Joy, “mi piace... chi era?”

“Ti piace eh?” Disse l'anziana ridendo, “era una donna malefica e affascinante. Ti avverto però... non ti piacerà ancora per molto. Gli uomini non potevano dominarla, e tutti s'inchinavano davanti a lei.”

Joy era molto curiosa e voleva scrivere appunti, ma non volle rovinare l'atmosfera che si era creata con nonna Peppina.

La nonna fissava le fiamme nel fuoco

“Era *sa levadora* del paese, la levatrice, una donna anziana che vestiva solo di nero. Assisteva le donne mentre partorivano, ma aveva anche il dovere di alleviare le sofferenze dei paesani in fin di vita. Non c'erano ospedali vicini, ed anche se nel paese c'era un dottore, spesso non aveva niente per curare le malattie. Così, le famiglie dovevano assistere i loro parenti malati fino alla fine, con tante sofferenze! L' *Ultima Madre*,” sussurrò nonna Peppina, “dava la vita ai neonati e la toglieva ai malati.”

“Wow! Che orrore!”

“Non capire male Lei, non era certo una vecchia strega arrabbiata, che andava in giro a cercare le persone

malate per ucciderle senza pietà! Non era come quello grasso che va in televisione...”

“Chi?”

“Sai quello Badspese... viene dalla Germania come te...”

“Io vivo in Inghilterra nonna, non in Germania...”

“E’ lo stesso, bah! Germania, Inghilterra, sempre in continente siete no? Badspese è sempre con quel giovanotto biondo... bello che è diventato prete...”

“Vuoi dire Bud Spencer mamma?”

Rise Maria entrando in cucina. “Quel ragazzo biondo è Terence Hill, è ti ho già spiegato che non è un vero prete!”

“Ah! Bud Spencer, sì ho capito, poveraccio, è morto da poco...” Disse Joy, “anche nonna Teresina guardava i suoi film, faceva ridere perché copiava i pugni di Bud!”

“*Eia eia* Badspese! L’avevo detto Badspese! Voi due non mi ascoltate!”

“Perché parlate di Bud Spencer mamma?” Chiese Maria.

“Stiamo parlando dell’Ultima Madre...”

“Ma cosa c’entra Bud?”

“Stavo dicendo a Lui che L’Ultima Madre non era come lui, che ammazza tutti con un pugno...”

“Mamma, te l’abbiamo detto mille volte che sono attori, non muore nessuno!”

“Mmm bah! *Tronu malu!* Mi vuoi imparare te queste cose?”

Maria mise il grembiule “Sì scusa, ora vi lascio in pace, vedo un po’ cos’avete combinato in cucina.” Detto questo tolse il coperchio dalla pentola, e col mestolo di legno smosse circolarmente il sugo.

“Loi *ascolta a mei*, ascolta a me. Stavo dicendo che questa donna non era molto amata dalla gente del paese, ma nessuno la odiava, era rispettata... con un po' di timore, ma era stimata da tutti.”

“Cosa faceva?”

“Ancora interrompere per molto *d e v i ? Depis ascoltai, comprendiu asi?!*”

“Cosa?”

“Devi ascoltare!” Ripeté l'anziana sistemandosi meglio sullo sgabello.

“Sì scusami nonna, cercherò di non

interromperti più, ma questa storia è meravigliosa, non resisto!”

“Mmm... Stavo dicendo... che quando un malato non aveva più speranza di guarire, ed era costretto sofferente a letto, i familiari chiamavano *L'Ultima Madre*, avvolti dal buio della notte. Lei allora li seguiva e visitava il malato, assicurandosi che non ci fosse più niente da fare, e soprattutto che fosse il malato a soffrire e non i parenti!” Detto questo, la nonna diede un'occhiata a Maria. “Perché ci sono ancora dei parenti che non vogliono i vecchi in casa!”

“Ti sento mamma!”

L'anziana proseguì nel racconto, fissando le fiamme nel caminetto. “Quando era sicura che il malato soffriva troppo, controllava la sua stanza e faceva togliere tutti gli oggetti religiosi nelle vicinanze del letto di morte. Dallo scialle prendeva la sua arma di morte... *Su Mazzolu*, un bastone di legno tagliato da un ramo biforcuto di olivo. Lo afferrava con precisione, e poneva fine alle sofferenze con un colpo secco alla nuca...”

“Pulito, istantaneo e preciso!” Disse Maria apparecchiando il tavolo.

“Allora se ho capito bene”, disse Joy, “questa donna aiutava i bambini a nascere, ma uccideva i moribondi?”



“Sì Loi, hai capito bene!”

“Erano morti viventi, poverini, come *Tzia Bonaria*, pace all’anima sua.”  
Maria si segnò con la croce. “Joy, stasera vieni al funerale con noi?”

“Sì, non vorrei mancare. Tuttavia non ho portato nessun vestito nero, vanno bene i jeans scuri e un cardigan blu?”

“Ma certo cara, vanno benissimo.”  
Rispose Maria che assaggiava il sugo. “Che buono! Brave, avete preparato un ottimo sugo agrodolce per il pesce. Le cipolle sono cotte, e si sente tanto l’aceto che il peperoncino.”

“E cosa pensi, eh? Sono io che ti ho imparato a cucinare!” Sbottò nonna Peppina. “Spieghi a questa ragazza quali pesci usiamo per *su Scabecciu*. Non mi ricordo i nomi in italiano.”

“La vecchiaia fa brutti scherzi!” Disse Maria ridendo, per stuzzicare l’anziana. “Joy, cara, vieni che finiamo la preparazione del piatto. Tutti i pesci vanno bene ma di solito usiamo i muggini, i pagelli, le boghe, le orate e talvolta anche le anguille. Prendi una teglia di terracotta e copri il fondo con un po’ di sugo, mamma hai già salato il pesce? Spero che tu non abbia esagerato col sale, come tua abitudine!”

“*Ma ses brullendu?* Scherzando

stai?” Rispose la nonna evitando lo sguardo della nuora, “ho messo poco sale... ci fa male e il dottore si arrabbia!”

“Brava, allora non ne aggiungo altro.” Disse Maria posando i tranci di pesce fritto nella teglia, “abbiamo quasi finito Joy, versa il resto del sugo, poi una spruzzatina di prezzemolo e lo mettiamo in frigo. Sai che questo piatto può durare giorni, e diventa sempre più saporito?”

“Sì, me l’ha detto la nonna.” rispose Joy mentre scattava una foto. “Che bei colori in questo piatto, l’argento del pesce, il rosso del sugo, il chiaro delle

cipolle, il verde del prezzemolo... un piatto dai mille colori!”

“E mille sapori! Oggi abbiamo usato le cipolle bianche, ma se desideri più varietà nei colori puoi usare le cipolle rosse, avrai così delle sfumature violacee” aggiunse Maria aprendo la porta del frigo. “Lasciamolo riposare per tutta la notte, domani possiamo mangiarlo a pranzo, tanto oggi abbiamo il pollo arrosto.”

Stavano apparecchiando il tavolo, quando entrò Bachisio con un gattino miagolante in braccio. “Questa bestiolina si è infilata nella motocarrozzetta, la vuoi tenere per i topi Maria, o lo porto via?”

“Bestiaccia, portalo via!” Esclamò nonna Peppina. “Pussavia!”

Joy accarezzò il gattino, aveva gli occhi blu e un musetto simpatico “E’ così carino... nonna, non ti piacciono gli animali?”

La nonna pensò per un attimo e ridendo rispose: “*Certu* mi piacciono gli agnelli e i maialetti... sullo spiedo! Hihihhi.”

## 9. Bistecca

**B**iiip biiip Carciofi! Patate da consumo! Venite donne, venite!

“Ma chi è?” Si lamentò Joy svegliandosi di soprassalto.

Carciofi! Carciofi belli! Carciofi da mangiare crudi! Biiipppp biiipp.

Joy sbuffando mise la testa sotto il cuscino. “No. non mi serve niente! Voglio ancora dormire uffa!”

“Coraggio signore, patate e carciofi, non fatevi scappare l’occasione!”

“Uffa, sono stanca! Lasciami dormire venditore di patate e carciofi! Non ci serve niente!”

La voce del venditore si allontanò lentamente, ma Joy non riuscì più a riaddormentarsi. I suoi pensieri ritornavano al funerale di *Tzia* Bonaria, celebrato la sera precedente. Era stato scioccante per lei, non aveva mai visto niente del genere! Si sentiva ancora affranta da pesanti sensi di colpa per quanto era accaduto.

In Inghilterra i morti sono tenuti lontani dalle loro case, chiusi nelle celle frigorifere delle agenzie di pompe funebri fino al giorno della cremazione o del seppellimento, non sono tenuti in

casa tanto meno in cucina...

Tutti insieme, in macchina, verso le diciassette erano andati per assistere alla sepoltura. Joy aveva capito che dovevano andare in Chiesa, ma Bachisio si era fermato alla casa di *Tzia* Bonaria. C'era una marea di uomini radunati sul marciapiede, che parlavano a bassa voce, ed un carro funebre coperto quasi totalmente di fiori, corone e cuscini funebri di ogni genere. Bachisio era rimasto fuori, ma Maria e nonna Peppina erano entrate in casa. Joy le aveva seguite ma si era bloccata di colpo alla vista di *Tzia* Bonaria, naturalmente morta, dentro una bara aperta!



In cerchio, attorno alla salma ben vestita, erano sedute alcune donne vestite col nero del lutto, che facevano scivolare fra le dita le perline nere del rosario, mentre recitavano in coro *l'Ave Maria*. Tzia Bonaria era stata vestita con una camicetta bianca di cotone con dei pizzi attorno ai polsi, una gonna lunga in seta nera, mentre sulla testa aveva un fazzoletto coi bordi ricamati. Indossava orecchini d'oro con piccoli pendenti di corallo rosso, sulla camicia portava una spilla di filigrana, anch'essa in oro a forma di fiore, e stringeva fra le mani un rosario. Il suo viso era sereno, aveva un'aria tranquilla e riposata, niente in confronto alla faccia tirata e sofferente di due giorni prima.

Il suono lugubre delle campane che annunciavano la sua morte, e i volti tristi dei paesani che a turno baciavano l'anziana, per poi fare il segno della croce, ebbero un effetto impensato su Joy... la fecero ridere!

Nascosta sotto il cuscino sentiva ancora il silenzio scioccato dei presenti e la voce sbigottita di nonna Peppina: “*Ma ses macca sant'Antoni bellu! Sei matta Loi? Quella è tua nonna!*”

Il rumore di una motosega la destò dai suoi pensieri, si alzò dal letto e dalla finestra vide Bachisio che tagliava dei grossi tronchi insieme ad un altro uomo,

accumulandoli dunque in due mucchi accanto alla porta d'ingresso. Si preparò velocemente e scese in cucina dove trovò Maria, nonna Peppina e una signora sedute intorno al tavolo a bere un caffè. Due ragazzi giocavano con un iPod davanti al caminetto.

“Buongiorno cara, come ti senti?” Le chiese Maria abbracciandola “ti presento Sophie, la moglie di *Bistecca*, il figlio del nostro vecchio macellaio.”

“Mio marito si chiama *Giacomo*”, disse la donna elegantemente vestita, e con un accento francese pronunciato, mentre accarezzava nervosamente una collana di perle griffata. Si alzò e le porse una mano.

“Piacere Joy, dopo quanto è accaduto ieri volevo assicurarti che mio marito non ha mai avuto a che fare con tua madre, a parte il fatto che sono cresciuti insieme. Da giovane andò in Francia, per lavorare nella macelleria di mio padre.”

I ragazzi guardarono Joy e dissero qualcosa in francese, poi si misero a ridere.

“*Taisez-vous pour l’amour de Dieu!*” Rimproverò Sophie aprendo la porta d’ingresso “*Chéri!*”

Intanto, entrò l’uomo che aiutava Bachisio a sistemare la legna in

giardino. “Ciao Joy, piacere di conoscerti, sono Giacomo, anche se qui tutti mi chiamano *Bistecca!*”

“Mi dispiace per quello che è successo ieri, non, non stavo... era una reazione nervosa, non stavo ridendo...”

“Sì lo so, abbiamo già parlato con Maria e ci ha spiegato tutto, tranquilla.” Rispose l’uomo con un sorriso. “Hai la stessa espressione di colpevolezza di nonna Peppina, quando combina qualcosa che non deve, vero Maria? A pensarci bene anche Antonio, il fratello di Bachisio, pace all’anima sua, faceva lo stesso quando diceva le bugie ahahahah...”

“Mmm... desideri un altro po’ di caffè?” Disse Maria imbarazzata.

“No grazie siamo venuti a salutarvi, partiamo stasera. Ieri siete scappati, e non siamo riusciti a fermarvi. Non so per quale motivo nonna Peppina ha pensato che io e Rosangela fossimo fuggiti insieme.”

“Ci dovete scusare,” disse Bachisio dalla porta, “mamma è una bravissima donna, ma capisce sempre aglio per cipolla!” L’uomo tolse gli scarponi con stizza, e scese in cantina.

Giacomo strinse a sé nonna Peppina che non aveva ancora detto niente, era seduta con l’espressione di un cane

bastonato. “Dai, nonna, è tutto risolto ora.”

“Siete spariti lo stesso giorno, cosa dovevamo pensare?” Borbottò l’anziana, “tutti ne parlavano!” Giacomo la baciò. “E’ stata solo una coincidenza, non avevo la più pallida idea che anche Rosangela avesse lasciato l’isola.” L’uomo si avvicinò alla moglie e le accarezzò i capelli “Sophie era venuta in vacanza con i genitori, e per me è stato un colpo di fulmine, vero *chèrie*?”

“*Oui*,” rispose Sophie, “ci siamo innamorati, Giacomo era un bravo macellaio, e mio padre gli aveva assicurato un lavoro nella nostra macelleria a Parigi.”

I due ragazzi si guardarono e in coro dissero ad alta voce. “*Mon amour... Je t’aime chérie...*” Dunque, fecero delle smorfie prima di continuare a giocare.

Giacomo si mise a ridere. “Scusate, questi ragazzi sono tremendi! Quando lasciai il paese ero molto giovane e non avevo un buon rapporto con mio padre, era appena morto Antonio, il mio migliore amico... Ero sconvolto perché... per colpa del mio cane da caccia... il fucile... fece cadere il fucile!”

“Non è stata colpa tua *Bistecca!*” disse Maria, “il fucile non doveva essere lasciato carico!”



“Ad ogni modo lo fece cadere il mio cane!” Continuò Giacomo, “decisi così di non dire niente ai miei di Sophie, lasciai un biglietto a mamma, dove le scrivevo che andavo all'estero. Mi piange il cuore ora, mi vergogno di essere partito in questo modo... non siamo più tornati fino alla notizia della morte di nonna Bonaria.”

Bachiso riapparve dalla cantina e posò alcuni pacchetti sul tavolo. “Vi ho preparato qualcosa da portare in Francia con voi; bottarga, un pezzo di prosciutto ed una bottiglia di olio di oliva.”

Giacomo e Sophie si alzarono e salutarono tutti “Grazie Bachisio, ringraziate e salutate tutti, dobbiamo

andare.” Disse Giacomo prendendo i pacchi dal tavolo.

I ragazzi fecero esagerati sospiri di sollievo, poi salutarono tutti a turno. “*Merci... au revoir.*”

Bachisio rimise gli scarponi. “Vi accompagno io ma non metteteci altri vent’anni a tornare, mi raccomando.”

“Grazie di tutto,” disse Sophie indossando un lungo cappotto di gabardine beige. Rivolgendosi a Joy aggiunse, a bassa voce, “ti auguro di trovare ciò che cerchi, Joy.” Detto questo, uscì insieme alla sua famiglia, lasciando una dolce e vellutata scia di profumo.

La nonna si accomodò al solito posto al calduccio. “Mmm bah, *addiosu!* *Bonu viaggiu!*”

“Mamma! Basta!” Disse Maria. “Hai fatto già abbastanza danno... non credi?”

“*Eia, lassami perdi!*”

“Sì ti lascio perdere e meno male!” Replicò Maria mentre sparecchiava il tavolo. “Sei riuscita a riposarti stanotte Joy?”

“Sì grazie Maria, ma mi vergogno molto! Da bambina non riuscivo mai a reggere le emozioni forti, non mi aspettavo di trovare *Tzia Bonaria* morta in cucina, dentro una bara aperta!”

“Beh e dove doveva essere?”  
Ghignò nonna Peppina, a danzare *su ballu tundu cun Sant’Antoni?*”

“Hahahahah nonna mi fai ridere!”

“Non fa ridere affatto Joy! Avremmo dovuto avvisarti come si celebrano i funerali in Sardegna, ad ogni modo la gente in paese avrà da chiacchierare!”  
Aggiunse Maria sorridendo. “Hai portato il tuo quaderno?”

“Ho lasciato quaderno e macchina fotografica qui, da qualche parte...”

“Cosa ti manca per l’esame?”  
Domandò Maria mettendosi un grembiule.

Joy prese il quaderno. “Allora ti faccio vedere il menù, anche se non è ancora completo. Ho scelto: l’antipasto di bottarga che ho chiamato *Maria’s Grey Mullet Roe*, con *Sa Burrida* e la salvia frita.”

“Gli hai dato il mio nome! Grazie! Che onore pensare che potrei essere nei menù inglesi, quando aprirai un ristorante tutto tuo.”

“Beh è grazie a te se sono qua, se tu non avessi insistito così tanto, mamma non mi avrebbe mai consentito di venire in Sardegna.”

“E chi sa perché!” Borbottò l’anziana dalle ombre del caminetto.

“Mamma! Sant’Antonio bello!”

Disse Maria esasperata, “continua Joy, e non ascoltare mamma.”

Joy diede uno sguardo veloce alla nonna che bisbigliava qualcosa in sardo, tenendo la testa coperta da un fazzoletto nero. Dopo la brutta discussione del giorno prima con Maria e Bachisio si era scusata con Joy, per aver detto di fronte a tutti che *Tzia* Bonaria era sua nonna. Per molto tempo la nonna e molte persone del paese, erano convinti che sua madre fosse scappata in Inghilterra con Giacomo. Erano persuasi che Rosangela fosse stata ingravidata, e che avessero così imbarazzo di vivere nel paese, perché non erano sposati.

Joy era convinta che Maria e Bachisio sapessero il motivo che spinse la madre ad andarsene, ma a questo punto non voleva scoprire niente, tanto meno chi fosse il suo vero padre, che non si era mai occupato di loro! Per lei era importante conoscere i segreti della cucina sarda, le erbe e le spezie usate per rendere i piatti più naturali e semplici.

“Oggi ti mostro come si prepara una deliziosa pasta allo scoglio, non è proprio un piatto tradizionale sardo, ma vivendo vicino alla costa lo prepariamo spesso e volentieri.”

“Benissimo, grazie Maria, ho visto come si prepara la pasta al salmone, e

sono felice che oggi mi mostrerai un altro primo piatto... Per secondo ho scelto la zuppa di pesce che ho chiamato semplicemente ‘*Fish Soup with toasted bread*’, e per il contorno ‘*Roast Potatoes with Rosmary*’.

“Non ti è piaciuto l’agnello cara?”

“Era delizioso! Ma ho preferito scegliere il pesce, perché la carne di agnello non manca nella cucina inglese, inoltre, ci sono tantissime persone che non mangiano la carne, e non sempre ci sono alternative nei menù...”

“Guarda che c’è sempre un’alternativa per gli schizzinosi,” disse la nonna che aggiustava il fuoco,



“possono andare a cagare hihihhi!”

“Mamma! Ora basta! Smettila! Sei proprio...”

“Fantastica,” commentò Joy ridendo “mi fai troppo ridere nonna, mi mancherai tanto...”

Di colpo l’anziana smise di ridere “Perché? Dove stai andando?” Maria alzò gli occhi al cielo. “Mamma, dopodomani Joy tornerà a casa sua, lo sapevi che doveva rimanere solo per dieci giorni.”

Senza rispondere nonna Peppina iniziò a prendere a colpi i pezzi di legno nel caminetto. Maria ignorò la suocera,

e proseguì, “per il dolce sceglierai gli amaretti?”

“Dipende soprattutto dal tempo che avrò all’esame. Se riesci, e se non è un problema per te, vorrei vedere un altro dolce, da preparare in poco tempo.”

“Certo, nessun problema, penserò a qualcosa di più rapido per domani.” Disse Maria aprendo lo sportello del frigo. “Stamattina sono andata presto in pescheria, e ho comprato il pesce.”

“Che tipo di pesce serve?” Domandò Joy, pronta a scrivere l’occorrente nel quaderno.

“Per il condimento ho comprato una

seppia, dei gamberi, scampi, cozze e delle arselle. Io e mamma li abbiamo già puliti e tagliati a pezzetti, ecco, guarda che meraviglia!” Maria mise sul tavolo un insalatiere contenente il pesce.

“Oltre al pesce ci vuole uno spicchio d’aglio, del peperoncino, il prezzemolo, un bicchiere di vino bianco e dei pomodorini freschi che ho già tagliato a pezzettini piccoli.”

Dopo aver scritto tutto nelle ultime pagine del quaderno, Joy scattò delle foto a Maria con gli ingredienti, ed una alla nonna seduta nelle ombre del caminetto. “Sorridi nonna!”

“Bah! *A tottus oras faendomi sa*

*fotografia!”*

Joy stava per avvicinarsi all'anziana ma si fermò, quando sentì qualcuno bussare alla porta. Aprendola vide Lucia che sbirciava dalla sua frangetta, mentre si mangiucchiava le unghie.

“C'è nonna Peppina? Aaaaciuuù!”

“Entra Lucia, ti senti di nuovo male?” Domandò Joy, sforzandosi di non ridere all'idea di cosa le potesse combinare questa volta nonna Peppina.

“Ho la tosse e sono molto raffreddata, mamma ha detto di venire da nonna Peppina.” Disse Lucia soffiandosi il naso con un fazzolettino di

carta.

“*Babbu miu*. Lucì, sempre malata sei! Siediti qui vicino al fuoco,” disse l’anziana alzandosi dallo sgabello. Prese un bicchiere di vetro dalla credenza e lo riempì sino al bordo con del vino rosso, che Bachisio solitamente beveva a pranzo.

“Marì, dov’è lo spiedo piccolo?”

“Se non è nel camino è giù in cantina mamma, lo prendo io.” Rispose Maria, “Joy, inizia a fare un soffritto con l’aglio, prezzemolo e peperoncino. Usa quella padella bassa di alluminio, torno subito.”

“Sarà fatto!” Rispose Joy sistemando la macchina fotografica, si legò i capelli con un elastico, si lavò le mani e mise un grembiule pulito. Mentre cucinava cercò di ascoltare la conversazione di Nonna Peppina e Lucia, tuttavia non ne fu capace, l’unica cosa che sentiva erano gli starnuti della ragazza.

Maria apparve dalle scale della cantina con in mano uno spiedo, dandolo dunque alla suocera.

“*Puliu esti?*” Domandò l’anziana.

“Sì mamma, è pulito. Bachisio ha messo tutti gli spiedi dentro un sacco, per proteggerli dalla polvere.” Rispose

Maria mentre si lavava le mani nel lavandino. “A che punto sei col soffritto cara?”

“Bene, è quasi pronto.”

“Allora aggiungi i pomodori, ed attenta a non far bruciare l’aglio.” Disse la donna prendendo l’insalatiere colmo di pesce, “bene, ora metto il pesce... ecco, gira bene Joy... così... brava. Adesso dammi il mestolo, tu versi il bicchiere di vino bianco che ho lasciato sul tavolo... abbiamo quasi fatto.”

L’odore delizioso del pesce fresco che soffriggeva e la varietà di colori degli ingredienti, ebbero un effetto ipnotizzante su Joy, facendola

precipitare in un mare di gusti e colori marini. In quel preciso momento capì che avrebbe scelto questa delizia come primo piatto del suo menù per la scuola.

“Maria ho deciso... questo piatto farà parte del mio esame finale!”

“Ma non l’hai ancora assaggiato...”

“E’ diverso... i colori sono incantevoli, semplicissimo da preparare... perfetto... non ho bisogno di assaggiarlo!” Esclamò Joy, versando lentamente il vino nella padella.

“Non ti è piaciuta la pasta al salmone?”



“Sì certo, era buona ma il salmone si cucina spesso in Inghilterra, non è proprio una novità...”

“Beh allora pasta allo scoglio sia!” Rispose Maria. “Usiamo gli spaghetti come pasta, ma puoi preparare anche un risotto con lo stesso condimento, basta utilizzare un brodo di pesce che aggiungerai lentamente al riso durante la cottura, e tagliare il pesce a pezzi più piccoli.”

“Grande! Aggiorno subito il quaderno!”

“Intanto finisco io... appena hai scritto i tuoi appunti vai a controllare cosa sta combinando mamma con

Lucia.” Disse a bassa voce Maria. “E’ ancora di mal umore e offesa con noi dopo quello che è successo ieri, e non vorrei che Lucia ne pagasse le conseguenze, povera ragazza!”

“Ok, vado subito, sono curiosa di sapere cosa farà la nonna con un bicchiere, del vino rosso e uno spiedo!” Joy si avvicinò al caminetto, Lucia era seduta accanto alla nonna e guardava con apprensione lo spiedo, che la stessa nonna Peppina aveva sistemato sulla brace rovente.

“Posso assistere nonna?”

“*Eia* Loi ma non ridere!” Borbottò l’anziana.

“Sì ascolto e basta..”

“Ancora parlare devi? Bah!” Nonna Peppina schiarì la voce. “Sapete quanta gente è morta a causa della Spagnola... e prima che m’interrompi, Lui, ti dico che dopo la prima guerra mondiale molte persone si ammalarono di un’influenza chiamata proprio “la Spagnola”... mia nonna, *pace a s’anima sua*, ha curato quasi tutto il paese con questo rimedio.” Nonna Peppina prese lo spiedo dalla brace e mise la parte rovente dentro il bicchiere di vino, dunque diede il bicchiere quasi vuoto a Lucia “*Buffa!* Bevi ma attenta a non bruciarti.”

“Ma nonna,” obiettò Joy “non è troppo giovane per bere vino?”

“Anche se ti credi di essere tu!”  
Rispose l’anziana.

“Cosa?”

“Nudda! Niente! Ascolta e zitta, non vedi che Lucia sta male?” Poi, rivolgendosi alla ragazzina, disse: “*Buffa* Lucì, bevi tutto! *Buffa buffa!*”

Lucia iniziò a sorseggiare il vino caldo, poi dopo l’insistenza di nonna Peppina, vuotò il bicchiere, lo posò sul focolaio e chiuse gli occhi.

“Mi gira un po’ la testa... che bello... mi piace nonna... posso averne ancora?”

L'anziana iniziò a ridere “*As bittu?* Hai visto Lui? Lucia sta parlando bene, il vino ha curato anche la timidezza! Hihihhi!”

Maria, vedendo Lucia che alzandosi incominciava a barcollare, si precipitò ad aiutarla. “Lucia, appoggiati a me, forse è meglio che ti faccia sdraiare un po’...”

“No, ne voglio ancora, mi sento benissimo,” rispose la ragazza “accidenti, ho nuovamente il singhiozzo... non sono incinta, vero Maria?”

“No cara,” rispose Maria fulminando con lo sguardo la suocera e

Joy, che intanto ridevano a crepapelle, “ecco, sdraiati qui sul divano, riposati un po’, poi ti accompagno a casa, va bene Lucì?”

“Sì... *hic*... a casa!”

“Non ti preoccupisi Lucì,” disse ridacchiando nonna Peppina “queste cose finiscono sempre peggio di come sembrano, hihihhi, tranquilla!”

“Brava Mamma, hai fatto la tua battuta, brava!” Rimproverò Maria, “e... Joy mi sorprende di te! Smettetela di ridere tutte e due! Ora cosa facciamo? Povera Lucia! *Mischinedda!* Meglio chiamare Bachisio, così l’accompagniamo a casa.” La donna aprì

la finestra. “Bachì! Bachisio! Bachì vieni!”

“Macché poverina! Non vedi che non tossisce più hihihhi!” Ribatté l’anziana, poi rivolgendosi a Joy che si asciugava le lacrime aggiunte a bassa voce, “Questa volta l’ho combinata più grossa dell’altra hihihhi!”

“Siete uguali voi due! Il sangue non mente!” Urlò Maria. Un silenzio assoluto diede il benvenuto a Bachisio, che entrò in casa. Senza togliere gli scarponi si avvicinò alla moglie, che aveva la faccia tutta rossa e le mani in testa.

“Scusate”, disse piangendo Maria,

“non volevo dire...”

“Che cos’hai detto?” Chiese Joy

“Cos’è successo?” Domandò anche nonna Peppina.

Maria si sedette sul divanetto dove Lucia russava. “Bachisio, è ora di dire la verità!”







## 10. Il selfie

Joy si svegliò malinconicamente, consapevole che la giornata sarebbe stata dura, era l'ultima da trascorrere in casa Puddu: a lei non erano mai piaciuti gli addii. Dieci meravigliosi giorni traboccanti di emozioni e scoperte! Non pensava che si sarebbe sentita così felice di conoscere la verità sulla madre, e scoprire finalmente chi fosse suo padre!

Per poter sfruttare al massimo la giornata decise di preparare subito le sue cose per la partenza. In quattro e quattr'otto infilò la sua roba dentro

varie borse e valige senza piegare niente, tanto tutto doveva essere lavato.

Scendendo in cucina, vide Maria bere una tazza di latte in completa solitudine.

“Dammi un abbraccio forte.” Le disse la donna con gli occhi rossi e lucidi. “Brava, oggi ti sei svegliata presto. Mamma è andata in giardino a tagliare garofani e crisantemi, perché dopo vuole andare in cimitero.” Detto questo, versò del latte ed una goccia di caffè in una tazza, e lo diede a Joy.

“Grazie Maria, grazie di tutto. Sono felice di aver saputo la verità sulla mia famiglia, ora capisco perché mamma è

così triste e arrabbiata col mondo.”

“Ci mancherai tanto, ma ricordati che ora più che mai puoi tornare a trovarci quando vuoi... ma basta con questa tristezza!” Disse Maria asciugandosi gli occhi, “oggi trascorriamo una bella giornata tutti insieme! Dopo pranzo andiamo a trovare tuo padre, così finalmente lo potrai salutare! Prima, però, io e mamma ti faremo vedere come si prepara il Tiramisù. Dovresti sentirti onorata sai! Era il dolce preferito di Antonio, pace all'anima sua, *mischino*. Lui era molto goloso e amava questo dolce... e da quando è morto che mamma non lo prepara più e per dirti la verità”,

proseguì Maria a bassa voce, “lui era il più piccolo della famiglia, era il figlio prediletto!”

Mentre Joy ascoltava le parole di Maria e sorseggiava il latte caldo, il suo sguardo fu attratto dalle fotografie dei parenti defunti, sistemate in fila sulla credenza. La fiamma danzante di una candela illuminava le loro facce, creando un'atmosfera un po' spettrale in quell'angolo semibuio della cucina. Sentì la voce di nonna Peppina, e si alzò per aprire la porta. Era insieme a Lucia, con numerosi fiori freschi di tutti i colori.

“Lucia! Come stai?” Le chiese Joy aiutandola a sistemare i fiori sul tavolo.

La ragazza diede la solita sbirciatina da sotto la frangia. “Meglio grazie, non ho più la tosse...”

“Hihihihhi, visto hai Loi?” Urlò l’anziana strizzando l’occhio. “Il nostro vino fa davvero miracoli, hihihihhi!”

Lucia arrossì immediatamente. “Mmm, mi sono svegliata tardi oggi, ho fatto tardi a scuola...”

Maria si avvicinò alla ragazza per darle due baci sulle guance. “Mi fa’ piacere vedere che ti sei ripresa. Ci aiuti anche tu a fare un Tiramisù, Lucì?”

“Grazie Maria, non posso, devo

ritornare a casa, sono venuta per portare l'apparecchio di nonna,” disse la ragazza, posando sul tavolo qualcosa avvolto in un fazzoletto.

“Meno male”, commentò Maria tirando un lungo sospiro di sollievo, “è tutta la mattina che urliamo! Dove l’hai trovato Luci?”

“Era nella tasca dei miei jeans, ma non domandatemi come ci è finito!” Spiegò Lucia arrossendo ulteriormente. Poi proseguì.

“Nonna mi ha raccontato tutto del padre di Joy, sono felice per voi.”

“Siamo tutti felici!” Disse Maria



mentre metteva con delicatezza i fiori dentro un secchio blu, preparato per essere portato in camposanto.

Joy accompagnò Lucia alla porta e le diede due baci “Ciao Lucia e scusa se ieri ho riso di te, eri troppo comica...”

“Non fa niente, a dire la verità non mi ricordo un gran ché! Arrivederci Joy, piacere di averti conosciuto, ciao, e buon viaggio.”

“Dai Lucì torna a pranzo e vieni con noi in cimitero se vuoi.” Propose Maria.

“Grazie, provo a chiedere a mamma.” Rispose la ragazza uscendo senz’aggiungere altro.

Nonna Peppina prese l'apparecchio avvolto nella carta, ci soffiò dentro e lo sistemò sull'orecchio destro. “Stavo pensando Lei... vorrei darti qualcosa per aiutarti nei tuoi studi, sicuramente in Germania costa tanto studiare...”

Joy rise. “Nonna, io vivo in Inghilterra, non ricordi?”

“Inghilterra... Germania... uguale è!”

“Ahahahah, si dice Inghilterra nonna, non InGHILItterra!” Disse Joy ridendo ancora più forte.

“Bah! Ascolta a me Lei, non faccio spesso regali, sono una povera

pensionata ma te lo meriti, non è facile...”

“Non devi darmi niente nonna, riuscirò a completare gli studi, ho già un lavoretto part-time in un ristorante vicino a casa.” Joy sapeva bene che la pensione della nonna le permetteva lo stretto necessario, e non voleva assolutamente toglierle niente.

“Prendi quello che ti dà Joy!” Disse Maria, che dalle spalle dell’anziana mostrava a Joy un pugno chiuso, mentre mimava con la bocca la parole ‘*tirchia*’.

“No davvero non vi preoccupate...”

“Bah bah! Ancora discutere devi? E

boh tieni!” L’anziana prese una busta dal divano e la diede a Joy “Ecco un grembiule, usalo, mi raccomando Lui!”

“Mamma! Sei davvero monella, quanto sei generosa!” Disse Maria mettendosi le mani sulla testa.

“Cosa? Faccio un regalo e mi dici che sono monella?”

Joy abbracciò forte nonna Peppina. “Grazie nonna, è un bel regalo, mi servono sempre dei grembiuli nuovi e lo metterò il giorno dell’esame come porta fortuna.”

“Adesso basta! E’ tardi,” disse l’anziana staccandosi dalla forte stretta

di Joy. “Vogliamo preparare il Tiramisù o no? Dai Maria, spiega cosa ci serve che non mi ricordo più!”

“Per quattro persone è necessario un pacco di biscotti friabili e spugnosi, come questi...” spiegò Maria, prendendo dal mobile un pacco di savoiarda.

La nonna prese il quaderno di Joy e una penna. “Ti scrivo il nome di questi biscotti in sardo Loi, si chiamano *Is pistoccus de caffè*.”

“Abbiamo biscotti simili in Inghilterra,” disse Joy scattando una foto alla nonna, intenta a scrivere nell’ultima pagina del suo quaderno, “si chiamano *Lady Fingers*, che in italiano significa

dita di dama.”

Maria mise un pacco di zucchero sul tavolo e prese dal frigo una confezione di mascarpone e quattro uova fresche “Prendi due scodelle Joy e separa le uova, metti gli albumi in una scodella ed i tuorli nell'altra. E... mamma, se hai finito di pasticciare il quaderno di Joy”, disse Maria divertita, “tu puoi iniziare a montare *a neve* gli albumi.”

“*Eia eia,*” rispose nonna Peppina, prendendo dal mobile un vecchissimo sbattitore elettrico con due fruste.

“Joy cara,” disse Maria ad alta voce, per farsi sentire sul rumore dello sbattitore, “aggiungi quattro cucchiaini di

zucchero ai tuorli, ed inizia a sbatterli con una forchetta. Quando mamma avrà finito con gli albumi puoi continuare con lo sbattitore e, mi raccomando, frullali bene per squagliare tutto lo zucchero. Stamattina abbiamo preparato il caffè amaro per inzuppare i savoiardi.”

Joy prese lo sbattitore e frullò i tuorli creando un impasto chiaro e cremoso. “Hai detto caffè amaro?”

“Sì Joy,” rispose Maria unendo il mascarpone ai tuorli con una spatola di legno, per poi aggiungere lentamente gli albumi, “è proprio il dolce e l’amaro che rende questo dessert speciale, ma se vuoi, puoi aggiungere qualche cucchiaino di zucchero nel caffè quando

è caldo. Ecco, guarda questa delizia cremosa Joy! Ora bagniamo i savoiardi nel caffè, e ne mettiamo uno strato nel fondo di una teglia...”

“Ma bah!” Sbuffò nonna Peppina che frugava nella credenza.

“Cosa ti manca mamma?”

“Dove avete messo la teglia buona? Ma bah! Sempre frugare e spostare le cose dovete?”

“Usiamo questa mamma,” rispose Maria indicando una teglia di terracotta presente sul tavolo.

“Ma *bai*! Usiamo la teglia del



servizio *buono*, è un dolce speciale e merita una teglia speciale!”

“Sì, giusto mamma, hai ragione,” rispose Maria con un occholino “oggi è tutto speciale... vero Joy?”

“Eccola qui,” disse l’anziana ridendo “era nascosta dietro il servizio da caffè!” La mise sul tavolo e Maria spalmò un po’ della crema di mascarpone sul fondo. Insieme misero sulla teglia uno strato di biscotti bagnati nel caffè per poi coprirli con un abbondante strato di crema al mascarpone, e così via fino a riempire tutta la teglia.

“Per il tocco finale,” disse nonna

Peppina con gli occhi lucidi  
“spolveriamo sopra un po’ di cacao in  
polvere... come piaceva ad Antonio.”

“Facciamo un *selfie* da mettere su  
Facebook!” Disse Joy prendendo la  
macchina fotografica.

“Eh? Un che... per cosa?”

“Ahahahah, Maria un *selfie* è un  
autoscatto che si fa con la macchina  
fotografica,” spiegò Joy mettendosi tra  
Maria e nonna Peppina. Col braccio teso  
in avanti posizionò la macchina un po’  
sopra l’altezza della sua testa.

“Dai nonna prendi il Tiramisù in  
mano... *one...two... three... cheese!*”

**‘clic’ ... ‘clic’ ...**

“Aspettate scattiamone un’altra!”

**‘clic’**

“Ecco... che bella foto! Siamo tutte sorridenti, veramente felici, guardate!” Disse Joy mostrando lo schermo a Maria e nonna Peppina. “Si vede anche il Tiramisù! Lo condivido sui miei profili Facebook e Twitter, appena arrivo a casa.”

L’anziana mise il dolce in frigo. “Loi... te l’ho già detto che niente di quello che dici ha un senso vero?”

“Ahhaaa sì nonna più volte! Vuoi vedere tutte le foto che ho fatto in questi

giorni?”

“*Eia* dove sono? Le hai già sviluppate?”

“No nonna, non c’è bisogno di sviluppare le foto, sono tutte nella macchina, guarda!” Joy mostrò tutte le foto alla nonna mentre Maria riordinava il tavolo, e lavava i piatti sporchi.

“Mangiamo qualcosa di veloce a pranzo, che ne dite di un po’ di prosciutto e formaggio fresco?” Sugerì Maria asciugandosi le mani.

“Per me va benissimo Maria,” rispose Joy, consegnando la macchina fotografica all’anziana. “Mentre nonna

finisce di guardare le foto, ti aiuto ad apparecchiare il tavolo.”

Maria, intanto, guardava nonna Peppina che con il braccio teso cercava di scattarsi da sola delle foto. ”Mamma! Mi dici cosa stai facendo?”

“Faccio un pelfi!” Rispose l’anziana con la faccia tutta seria. Joy e Maria risero così tanto che dovettero sedersi per non cadere.

“Oh, nonna, ahahah, si dice *selfie* nonna, *SEL-FIE!*”

Bachisio si affacciò alla porta “Maria cosa sta succedendo? Perché state urlando?”

“Tua madre... ahahahah, ha imparato ad usare la macchina fotografica di Joy, ed ora sta facendo i *pelfi*! Ahahahah!”

“I che?”

“Niente, niente, ahahah,” rispose Maria asciugandosi gli occhi, “vai a tagliare i salumi per il pranzo, oggi mangiamo presto. Ti ricordi che dobbiamo uscire tutti insieme dopo pranzo, vero?”

“Certo che mi ricordo” sorrise l’uomo, che guardava con stupore la madre che si faceva degli autoscatti in continuazione.

Joy era felice che Lucia fosse tornata

per mangiare con loro, e dopo un pranzo semplice con *pistoccu*, prosciutto, salsicce, guanciaie, pecorino ed insalata verde uscirono tutti, per fare una passeggiata ed andare in cimitero.

Joy vide che il Campo Santo era ben curato, c'erano fiori, candele accese e non lo trovò affatto un posto triste. Era ricco di luce e colori vivaci, tutte le tombe erano meticolosamente accudite con tanto amore. Joy passò lentamente da una tomba all'altra guardando le foto dei defunti, e leggendo gli epitaffi. Dopo un po' vide Bachisio, che sradicava dell'erbaccia attorno ad una tomba, mentre Maria e Lucia toglievano dei fiori appassiti da un vaso, mettendoli

dunque dentro un sacco per la spazzatura. La nonna passava uno straccio sulla tomba per togliere la polvere.

“Vieni Joy,” le disse Maria con un sorriso, “è questa!”

Sulla lapide c’era la foto di un giovane sorridente, aveva i capelli neri e gli occhi scuri, e Joy notò qualcosa di molto familiare nel suo sorriso. Sotto la foto c’era scritto:

Antonio Puddu

12-12-1972 - 02-11-1995.



R.I.P.

Era la tomba del padre! Morto a 23 anni senza sapere che sarebbe diventato... padre. Joy sfiorò lentamente la foto con un dito, si sentiva in colpa per averlo odiato in tutti questi anni. Le dispiaceva che fosse morto così giovane, ma non sentiva affetto per lui, provava solo pena! Ha sempre creduto che un genitore dovesse guadagnarsi il diritto di essere chiamato ‘Mamma’ o ‘Papà’, e Antonio non l’aveva fatto, non certo per colpa sua, ma in ogni modo Joy guardava la foto di uno sconosciuto.

“Come ti senti Joy?” Domandò

Maria mentre metteva i fiori freschi dentro il vaso “Tutto bene? Hai visto che avete lo stesso sorriso? Rosangela non mi ha mai detto chi fosse tuo padre, ma appena ti ho visto ho capito che eri figlia di Antonio.”

“Maria sto bene, per dirla tutta mi sento benissimo!” Rispose Joy sorridendo.

“*Babbu miu! Ses macca? Sei matta? Non metterti di nuovo a ridere Loi!*” Implorò l’anziana guardandosi intorno. “Cosa dirà la gente ora?!”

“Ma chi ci vede nonna?” Rise Joy abbracciando l’anziana. “Sono addolorata per non aver mai conosciuto

mio padre, però non si può creare un rapporto con una persona morta, è più importante amare e mostrare affetto ai nostri cari ancora vivi! Sono felicissima,” continuò Joy abbracciando Maria e Bachisio, “ho una nonna, una zia, uno zio e una nuova amica che non credevo di avere, e vorrei gridarlo al mondo intero!”

L'anziana guardava Joy e dopo un lungo silenzio disse, con le lacrime agli occhi, “hai ragione Lui... hai proprio ragione! Intelligente molto sei... proprio come tuo padre!”

Maria fece un lungo sospiro di sollievo “Torniamo a casa e mangiamo il Tiramisù in onore di tuo padre.”

“*Eia eia,*” rispose nonna Peppina, “e facciamoci un *pelfi* tutti insieme!”

FINE